# DIARIO OFICIAL

REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

**DIRECCION NACIONAL DE IMPRESIONES Y PUBLICACIONES OFICIALES**

**UNIDAD EJECUTORA 002, PROGRAMA 1.02, DEL MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA**

Florida 1178
Tels.: 98.50.42 - 98. 51. 80 - 98.52.76 - 98.49.23
Dirección Fax 90.33.71
Avisos Fax 98.54.73

Año LXXXVIII
Tomo 356

Montevideo, jueves 14 de julio de 1994 - Nº 24.089

## DOCUMENTOS

## PODER EJECUTIVO

### MINISTERIO DE SALUD PUBLICA



## AVISOS



## PRECIOS DE SEPARATAS A PARTIR DEL 25/4/94



**NOTA: NO SE RECIBEN EDICTOS SIN HABILITACION DE FERIA DESDE EL 1º AL 15 DE JULIO INCLUSIVE.**

**REALIZADO EN TALLERES DE IMPRESORA POLO LTDA.** - Dep. Leg. 255.733

# DOCUMENTOS PODER EJECUTIVO

## MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

1

**Decreto 315/994. Apruébase el Reglamento Bromatológico Nacional. (1494*R)**

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Montevideo, 5 de julio de 1994.

Visto: lo dispuesto en el artículo 19 de la Ley Nº 9.202 de 12 de enero de 1934 (Ley Orgánica del Ministerio de Salud Pública) y en el Decreto Nº 95/994 de 2 de marzo de 1994.

Resultando: I) que ha culminado la elaboración del proyecto de Reglamento Bromatológico Nacional, a partir de los trabajos efectuados por la Comisión Técnica creada por resolución del Congreso Nacional de Intendentes Municipales, con apoyo del Plan de Desregulación del Comercio Exterior y las Inversiones (PLADES).

II) que a esos efectos se recabó la opinión de los organismos públicos y cámaras empresariales vinculados al tema alimentario.

III) que se han incorporado al mismo, las normas ya aprobadas en esta materia en el Mercado Común del Sur.

Considerando: I) que el proyecto elaborado respeta las características propias del país y, resulta conciliable con las previsiones del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

II) que las circunstancias señaladas en el I) facilitan el comercio internacional de alimentos.

III) que permite la incorporación de las normas que en el futuro se dicten por el MERCOSUR en esta materia y no obstaculiza la integración de los marcos normativos de los países que lo integran.

IV) que se entiende oportuna su aprobación inmediata en tanto se han cumplido los objetivos oportunamente definidos, dándose las circunstancias adecuadas para ello.

Atento: a lo establecido por las Leyes Nº 9.202 de 12 de enero de 1934, Nº 12.670 de 17 de diciembre de 1959, Decreto-Ley Nº 15.691 de 7 de diciembre de 1984 y a lo recomendado por la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, en el marco del Plan de Desregularización del Comercio Exterior y las Inversiones (PLADES).

El Presidente de la República

**DECRETA:**

**Artículo 1º.**- Apruébase el Reglamento Bromatológico Nacional, adjunto al presente Decreto, que se considera parte integrante del mismo.

**Art. 2º.**- A los efectos de lo establecido en el artículo 1º, inciso 3º, del Decreto Nº 95/994, de 2 de marzo de 1994, declárase que se aplicará el Codex Alimentarius (FAO/OMS) en todos aquellos casos que así se establezca a texto expreso en dicho reglamento.

**Art. 3º.**- A los efectos establecidos en el artículo 1.2.5 del Reglamento, declárese al CODEX Alimentarius (FAO/OMS), las directivas de la Comunidad Económica Europea y las normas dictadas por la Food and Drugs Administration de los Estados Unidos de América, como reglamento internacional, regional y nacional respectivamente, de reconocido prestigio.

**Art. 4º.**- Derógase toda norma que se oponga al Reglamento Bromatológico Nacional.

**Art. 5º.**- El presente Decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Art. 6º.**- Comuníquese, publíquese, etc. **LACALLE HERRERA - GUILLERMO GARCIA COSTA - IGNACIO de POSADAS MONTERO - MIGUEL ANGEL GALAN - PEDRO SARAVIA.**

# INDICE GENERAL

# INDICE DETALLADO

## CAPITULO 10

COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS



## CAPITULO 11

PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS



## CAPITULO 12

MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS



## CAPITULO 13

CARNE Y DERIVADOS

Definiciones para aceites

Disposiciones generales para aceites

## CAPITULO 18

ALIMENTOS FARINACEOS

Sección 1 Cereales

Definiciones para cereales

Disposiciones generales para cereales

Disposiciones particulares para arroz

Disposiciones particulares para otros cereales

Sección 2 Harinas y almidones

Definiciones para harinas y almidones

Disposiciones particulares para harina y almidones

Sección 3 Productos panificados

Panes

Definiciones para panes

Disposiciones particulares para panes

Productos de galletería

Definiciones para productos de galletería

Disposiciones particulares para productos de galletería

Facturas

Definiciones para facturas

Productos de confitería

Definiciones para productos de confitería

Disposiciones generales para productos panificados

Sección 4 Productos de fideería

Definiciones para productos de fideería

Disposiciones particulares para productos de fideería

## CAPITULO 19

ALIMENTOS AZUCARADOS

Sección 1 Azúcares

Definiciones para azúcares

Disposiciones particulares para azúcares

Azúcares de hidrólisis de polisacáridos

Definiciones para azúcares de hidrólisis de polisacáridos

Disposiciones particulares para azúcares de hidrólisis de polisacáridos

Lactosa

Definiciones para lactosa

Disposiciones particulares para lactosa

Sección 2 Miel

Definiciones para miel

Disposiciones generales para miel

Disposiciones particulares para miel

Jalea real

Definiciones para jalea real

Disposiciones particulares para jalea real

Polen

Definiciones para polen

Disposiciones generales para polen

Disposiciones particulares para polen

Sección 3 Productos a base de azúcar

Confituras

Definiciones para confituras

Disposiciones generales para confituras

Disposiciones particulares para confituras

Dulces

Definiciones para dulces

Disposiciones generales para dulces

Disposiciones particulares para dulces

Anexo 1

Gomas naturales

Resinas

Plastificantes

Ceras

Otros

## CAPITULO 20

FRUTAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS

Sección 1 Disposiciones generales para frutas y hortalizas

Sección 2 Definiciones para frutas

Disposiciones generales para frutas

Disposiciones particulares para frutas

Sección 3 Hortalizas

Definiciones para hortalizas

Disposiciones generales para hortalizas

Disposiciones particulares para hortalizas

Sección 4 Conservas vegetales

Definiciones para conservas vegetales

Disposiciones generales para conservas vegetales

Conservas de tomates

Definiciones para conservas de tomate

Disposiciones generales para conservas de tomate

Disposiciones particulares para conservas de tomate

Sección 5 Jugos

Definiciones para jugos

Disposicions generales para jugos

Disposiciones particulares para jugos

Sección 6 Encurtidos

Definiciones para encurtidos

Disposiciones generales para encurtidos

## CAPITULO 21

CACAO Y DERIVADOS

Sección 1 Cacao en grano y derivados

Definiciones para cacao en grano y derivados

Disposiciones particulares para cacao en grano y derivados

Sección 2 Chocolates

Definiciones para chocolates

Disposiciones generales para chocolates

Disposiciones particulares para chocolates

Sección 3 Bombones con chocolate

Definiciones para bombones con chocolate

## CAPITULO 22

CAFE, TE Y YERBA

Sección 1 Café

Definiciones para café

Definiciones para sucedáneos del café

Disposiciones generales para café

Disposiciones generales para sucedáneos del café

Disposiciones particulares para café

Disposiciones particulares para sucedáneos del café

Sección 2 Té

Definiciones para té

Disposiciones generales para té

Disposiciones particulares para té

Sección 3 Yerba mate

Definiciones para yerba mate

Disposiciones generales para yerba

Disposiciones particulares para yerba mate cimarrón

## CAPITULO 23

SAL, CONDIMENTOS, SALSAS, CALDOS Y SOPAS

Sección 1 Sal

Definiciones para sal

Disposiciones generales para sal

Sección 2 Condimentos

Definiciones para condimentos

Disposiciones generales para condimentos

Sección 3 Bebidas alcohólicas destiladas compuestas

Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas compuestas

Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas compuestas

Sección 4 Aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía

Definiciones para aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía

Sección 5 Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas

## CAPITULO 28

HELADOS

Sección 1 Definiciones

Sección 2 Disposiciones generales

Sección 3 Disposiciones particulares

## CAPITULO 29

ALIMENTOS MODIFICADOS

Sección 1 Definiciones generales

Definiciones para alimentos modificados en su valor energético

Definiciones para alimentos modificados en su composición glucídica

Definiciones para alimentos modificados en su composición proteica

Definiciones para alimentos modificados en su composición lipídica

Definiciones para alimentos modificados en su composición mineral

Definiciones para alimentos para lactantes y niños de corta edad

Definiciones para bebidas para deportistas

Sección 2 Disposiciones generales

Disposiciones generales para alimentos modificados en su valor energético

Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición glucídica

Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición proteica

Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición mineral

Disposiciones generales para alimentos fortificados o enriquecidos

Disposiciones generales para alimentos de uso medicinal

Disposiciones generales para alimentos para lactantes y niños de corta edad

Anexo I

Patrón para evaluar la calidad proteica de alimentos

Valores de la digestibilidad real de las proteínas en el humano

Anexo II

## CAPITULO 30

ALIMENTOS VARIOS

Sección 1 Polvos para preparar alimentos

Definiciones para polvos para preparar alimentos

Disposiciones generales para polvos para preparar alimentos

Disposiciones particulares para polvos para preparar alimentos

Sección 2 Hongos y productos de hongos

Definiciones para hongos y productos de hongos

Disposiciones generales para hongos y productos de hongos

Disposiciones particulares para hongos y productos de hongos

Sección 3 Platos preparados

Definiciones para platos preparados

Disposiciones particulares para platos preparados

Sección 4 Productos de copetín

Definiciones para productos de copetín

Disposiciones particulares para producto de copetín

# CAPITULO 1

# DISPOSICIONES GENERALES

## Sección 1

### Definiciones

1.1.1. Alimento. Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluídas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

1.1.2. Alimento natural. Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

1.1.3. Alimento semielaborado. Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el alimento elaborado.

1.1.4. Alimento elaborado. Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

1.1.5. Materia prima. Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

1.1.6. Ingrediente. Es toda sustancia, incluídos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

1.1.7. Ingredientes principales. Son los ingredientes básicos de los alimentos elaborados que contienen en su composición uno o más nutrimentos y que caracterizan al alimento.

1.1.8. Nutrimento. Es todo componente normal de los alimentos utilizable por el consumidor para subvenir en sus necesidades vitales y que pertenece a alguno de los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.

1.1.9. Coadyuvante de elaboración. Es toda sustancia o materia, excluídos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimentario por sí mismo, y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

1.1.10. Aditivo alimentario. Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a una alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

1.1.11. Contaminante. Es cualquier sustancia indeseable que se encuentre presente en el alimento en el momento del consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos usados en medicina veterinaria o fitosanitaria, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

1.1.12. Procedimiento alimentario. Es el conjunto de las operaciones y procesos alimentarios.Por extensión se entiende por procedimiento de elaboración el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre los ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.

1.1.13. Operación alimentaria. Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercida sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.

1.1.14. Proceso alimentario. Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.

1.1.15. Preparación culinaria. Es el alimento preparado mediante procedimientos de elaboración propios de la cocina, con o sin envasado ulterior.

1.1.16. Material alimentario. Es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización. Se distingue los siguientes: envases, empaques, embalajes, cierres, rótulos, etiquetas, tintas, lubricantes, materiales de limpieza y desinfección.

1.1.17. Consumidor. Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

1.1.18. Consumidor final. Es toda persona que ingiere alimentos.

1.1.19. Alimento de consumo directo. Es el alimento que llega al consumidor final en condiciones de ser ingerido directamente.

1.1.20. Producto genuino. Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos, ingredientes, productos y materiales alimentarios.

1.1.21. Alimento genuino. Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.

1.1.22. Alimento no genuino. Es el alimento que no se ajusta a una o más de las especificaciones establecidas por las

disposiciones en vigencia. Se reconoce los siguientes: falsificado, adulterado, contaminado, alterado y mal rotulado.

1.1.23. Alimento falsificado. Es el alimento que presenta la apariencia y caracteres generales de un alimento genuino, protegido por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

1.1.24. Alimento adulterado. Es el alimento que ha sido privado parcial o totalmente de los componentes característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños, o que ha sido tratado con agentes diversos para disimular alteraciones o defectos de elaboración. También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno.

1.1.25. Alimento contaminado. Es el alimento que contiene contaminantes en cantidades superiores a las máximas admitidas por las disposiciones en vigencia o cuyo contenido microbiano supera los límites establecidos en este reglamento. Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

1.1.26. Alimento alterado. Es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de humedad, temperatura, aire, radiaciones, enzimas, microorganismos o parásitos, aún cuando se mantenga inocuo.

1.1.27. Alimento mal rotulado. Es el alimento cuya rotulación no cumple con las disposiciones en vigencia.

1.1.28. Alimento envasado. Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

1.1.29. Producto extraño. Es todo componente no normal de un alimento genuino.

1.1.30. Sustancias residuales biológicas. Son las sustancias, incluídos sus metabolitos, que se hallan en un alimento como consecuencia del tratamiento o exposición de un animal o planta vivos, a plaguicidas, compuestos orgánicos o inorgánicos, hormonas, sustancias de acción hormonal, promotores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizantes u otros agentes terapéuticos o profilácticos. Se las considera como contaminantes.

1.1.31. Alimento modificado. Es aquel alimento cuyo contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado.

1.1.32. Alimento apto para el consumo. Sólo se considera como tales a los alimentos genuinos de consumo corriente y a los alimentos modificados genuinos.

1.1.33. Alimento no apto para el consumo. Es el alimento falsificado, adulterado, contaminado, alterado o mal envasado, o cualquiera que pueda originar en quien los ingiere, real o potencialmente, procesos patológicos, con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento no apto el que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud sin que ello obedezca a su uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

1.1.34. Alimento perecedero. Es el alimento que, por sus características, exige condiciones especiales para su conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.

1.1.35. Alimento refrigerado. Es el alimento que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene a temperatura no superior a 7ºC sin que ninguna de sus partes se congele, conservando sus características sensoriales y nutritivas originales.

1.1.36. Alimento conservado. Es el alimento que ha sido sometido a procedimientos alimentarios autorizados en condiciones adecuadas y que es apto para el consumo por un lapso superior al que es dable esperar si no se sometiera a los mismos.

1.1.37. Alimento congelado. Es el alimento conservado que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas y se mantiene así hasta su entrega al consumidor final.

1.1.38. Conserva alimenticia o conserva. Es el alimento conservado, contenido en envase hermético, que ha sido sometido a tratamientos térmicos en condiciones tales que retiene sus características deseables y que se puede almacenar bajo condiciones habituales sin refrigeración.

1.1.39. Empresa alimentaria. Es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.

1.1.40. Titular de una empresa alimentaria. Es la persona física o jurídica que es responsable de las actividades de dicha empresa..

1.1.41. Oficinas Bromatológicas competentes. Son los organismos facultados por el ordenamiento legal y reglamentario vigente a controlar el cumplimiento del presente reglamento.

1.1.42. Control, examen o inspección bromatológicos. Es el estudio de las características generales de algunas o de todas las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, macroscópicas, sensoriales, microscópicas y microbiológicas de alimentos así como de ingredientes, productos, materiales y útiles alimentarios.

1.1.43. Habilitación de una empresa alimentaria. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza a una empresa a realizar una o más de las actividades previstas en el artículo 1.1.39.

1.1.44. Habilitación de alimentos. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza que un alimento dado pueda ser objeto de elaboración, fraccionamiento industrial o importación para su comercialización.

1.1.45. Registro bromatológico de empresas alimentarias o de alimentos. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente le adjudica a una empresa o a un alimento, una vez habilitados, un número único de validez nacional.

1.1.46. Proveedor de empresas alimentarias. Es toda persona física o jurídica que suministre ingredientes, productos o materiales alimentarios a las empresas alimentarias.

1.1.47. Industrialización de alimentos. Es el conjunto de todas las tareas que se llevan a cabo en una industria alimentaria para la obtención de un alimento elaborado pronto para su comercialización.

1.1.48. Industria alimentaria. Es toda organización industrial que

posee una fábrica de alimentos.

1.1.49. Fábrica de alimentos. Es el ámbito que comprende el local y el área, hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.

1.1.50. Importación de alimentos. Es la operación aduanera de entrada consistente en la introducción definitiva al mercado de alimentos procedentes del exterior del territorio aduanero nacional.

1.1.51. Importador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que realiza la operación aduanera de importación de alimentos, de acuerdo a los procedimientos legales y reglamentarios en vigencia.

1.1.52. Exportación de alimentos. Es la operación aduanera consistente en la salida de plaza de alimentos para ser consumidos en el exterior del territorio aduanero nacional.

1.1.53. Fraccionamiento de alimentos. Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

1.1.54. Fraccionador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que posee un local destinado exclusivamente a la operación de fraccionamiento y operaciones complementarias realizadas a los efectos de la presentación de alimentos al consumidor final.

1.1.55. Almacenamiento de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para mantener los alimentos aptos para su posterior utilización, sin practicar sobre ellos ningún procedimiento de elaboración.

1.1.56. Depósito para alimentos. Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.

1.1.57. Distribución de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para hacer llegar los alimentos hasta los lugares de entrega a los consumidores de los mismos, incluyendo el transporte en vehículos adecuados para tal fin.

1.1.58. Comercialización de alimentos. Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, depósito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.

1.1.59. Comercio alimentario. Es el local en el cual se realiza la actividad de comercialización de alimentos.

1.1.60. Manipulación de alimentos. Es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios, en contacto directo con el alimento.

1.1.61. Util alimentario o equipamiento alimentario. Es todo equipo, manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza, en una empresa alimentaria, para llevar a cabo los procedimientos alimentarios. Los útiles alimentarios pueden o no entrar en contacto directo con los alimentos o sus ingredientes.

1.1.62. Envase alimentario. Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

1.1.63. Envase primario o envoltura primaria o recipiente. Es el envase para alimentos que se encuentra en contacto directo con los mismos.

1.1.64. Envase secundario o empaque. Es el envase destinado a contener uno o varios envases primarios.

1.1.65. Envase terciario o embalaje. Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

1.1.66. Envase de primer uso. Es el envase nuevo, que no ha sido utilizado previamente.

1.1.67. Envase característico. Es el envase cuya forma, tamaño, color, leyenda e identificación, permiten reconocerlo para uso exclusivo de un determinado tipo de alimentos.

1.1.68. Rotulación. Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcada en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

1.1.69. Denominación de venta del alimento. Es la denominación específica con que se comercializa el alimento. Sin perjuicio de las excepciones establecidas en este reglamento dicha denominación comprenderá alguna de las denominaciones definidas en el capítulo respectivo, y la denominación de calidad, cuando corresponda.

1.1.70. Cara principal. Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el dibujo alegórico, si los hubiere.

1.1.71. Lote. Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

1.1.72. País de origen. Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

## Sección 2

## Características de los alimentos
## Disposiciones generales

1.2.1. Los alimentos elaborados y semielaborados y los ingredientes y materiales alimentarios empleados en la preparación de alimentos, deberán ser genuinos.

1.2.2. Solo podrán ser entregados al consumidor a cualquier título, alimentos aptos para el consumo.

1.2.3. Los alimentos que se entreguen al consumidor deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este capítulo y las disposiciones generales y particulares establecidas en el capítulo de este reglamento que los comprenda.

1.2.4. Los alimentos que no hayan sido específicamente contemplados en este reglamento deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este capítulo y las disposiciones generales establecidas en el capítulo que los comprenda, incluídos los aditivos. Las Oficinas Bromatológicas competentes que habiliten alimentos bajo estas condiciones elevarán los antecedentes a la Comisión Asesora establecida por el artículo 4º del decreto Nº 95/994, de 2 de marzo de 1994, a efectos de la modificación o ratificación de las disposiciones de este reglamento referidas al alimento en cuestión.

1.2.5. El caso contemplado en el artículo anterior se aplicará a los alimentos nuevos de origen nacional y a los importados considerados en reglamentaciones extranjeras, regionales o internacionales de reconocido prestigio.

1.2.6. Los alimentos a que se refiere el artículo 1.2.4. podrán denominarse con el nombre específico dado en la reglamentación en que se encuentren contemplados o con nombres fantasía, siempre que se cumpla los principios generales de rotulación. Sólo se permite el uso de denominaciones genéricas en los casos en que esto se autorice a texto expreso.

1.2.7. Todos los alimentos, nacionales o extranjeros, deberán satisfacer las normas higiénicas establecidas en los capítulos corresponientes de este reglamento en los procesos de elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización.

1.2.8. Desde el punto de vista macroscópico los ingredientes alimentarios y los alimentos estarán libres de insectos y arácnidos o sus partes, sus huevos, sus larvas, restos de roedores u otros animales, excrementos de los mismos, partes vegetales o animales foráneas, cristales u otros productos extraños según el tipo de alimento de que se trate.

1.2.9. Desde el punto de vista microscópico los ingredientes alimentarios y los alimentos deberán satisfacer las siguientes exigencias:

a) su identificación histológica, cuando se trate de materiales tisulares, será satisfactoria;

b) carecer de productos extraños.

1.2.10. Desde el punto de vista sensorial los ingredientes alimentarios y los alimentos tendrán caracteres propios, sin olor, sabor, color o apariencia extraños.

1.2.11. Desde el punto de vista microbiológico los ingredientes alimentarios y los alimentos no podrán contener:

a) microorganismos patógenos;

b) toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos;

c) agentes microbianos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar;

d) cualquier tipo de microorganismo que por su cantidad o por sus cualidades indique una manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

1.2.12. La composición química y las propiedades físicas de los ingredientes alimentarios y de los alimentos se adecuarán a las especificaciones que, en cada caso, establece esta reglamentación o, en ausencia de las mismas, las que establezcan organismos regional o internacionalmente reconocidos.

1.2.13. Desde el punto de vista inmunológico los ingredientes alimentarios y los alimentos no deberán dar reacciones que caractericen la presencia de antígenos extraños al alimento de que se trate.

1.2.14. Se establecen los siguientes límites máximos de tolerancia para contaminantes inorgánicos:

a) para alimentos en general, exceptuandose aquellos para los que se establece límites máximos particulares:

| Contaminante | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|
| Antimonio | 2.0 |
| Arsénico (alimentos líquidos) | 0.1 |
| Arsénico (alimentos sólidos) | 1.0 |
| Plomo | 2.0 |
| Cobre | 10.0 |
| Estaño | 250 |
| Mercurio | 0.05 |
| Cadmio (alimentos líquidos) | 0.1 |
| Cadmio (alimentos sólidos) | 0.2 |

b) para alimentos en particular:

| Arsénico | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|
| Grasas vírgenes | 0.1 |
| Grasas y emulsiones refinadas | 0.1 |
| Grasas hidrogenadas | 0.1 |
| Bebidas alcohólicas fermentadas | 0.1 |
| Bebidas alcohólicas destiladas | 0.1 |
| Leche (excluída la leche en polvo) | 0.1 |

| Cobre | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|
| Aceites y grasas vírgenes | 0.4 |
| Aceites, grasas y emulsiones refinadas | 0.1 |
| Lactosa | 2.0 |

| Estaño | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|
| Jugos de frutas cítricas (no envasados en lata) | 150 |

| Plomo | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|
| Aceites, grasas y emulsiones refinadas | 0.1 |
| Chocolate endulzado | 1.0 |
| Jugos de frutas cítricas | 0.3 |

1.2.15. Cuando se sospeche la contaminación de alimentos a consecuencia de un accidente nuclear, se empleará como referencia los valores máximos recomendados por el CODEX Alimentarius FAO/OMS, que se aplicarán por lo menos por un año siguiente al accidente.

A los efectos de este reglamento se entiende por accidente nuclear una situación donde la liberación incontrolada de radionucleidos al ambiente resulta en la contaminación de los alimentos que se comercializan ya sean de origen nacional o importados.

1.2.16. Los límites máximos para sustancias residuales biológicas serán los establecidos en el ANEXO 1 de este capítulo, sin perjuicio de los límites establecidos para otras sustancias en el CODEX Alimentarius FAO/OMS.

1.2.17. Los límites máximos de micotoxinas presentes en los alimentos serán los siguientes:

| Producto | Micotoxinas | Límite (mcg/kg o l) |
|---|---|---|
| Leche, derivados y productos lácteos | Aflatoxinas M1 | 0.5 |
| Alimentos industrializados para niños de corta edad | Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) | <3 |
| Otros alimentos y condimentos | Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) | 20 (mientras que B1 no supere 5) |
| Arroz, cebada, porotos, café, maiz | Ocratoxina A | 50 |
| Maiz, cebada | Zearalenona | 200 |
| Jugos de frutas | Patulina | 50 |

# ANEXO 1

## LIMITE MAXIMO PARA PESTICIDAS
(art. 1.2.16.)

**Nota:**
Definiciones y abreviaturas empleadas en este anexo

Límite máximo de residuos (MRL) es la máxima concentración de un residuo de pesticida, resultante del empleo del mismo de acuerdo a las buenas prácticas agrícolas, se considera aceptable en alimentos, productos agrícolas o raciones para animales.

Límite residual externo (ERL) se refiere a un nivel de pesticida o contaminante, proveniente de fuentes ambientales (incluyendo un anterior uso agrícola), y no vinculado al uso directo o indirecto del mismo en el alimento en cuestión.

Se emplean asimismo niveles temporarios para estos límites (TMRL o TERL), en aquellos casos en que se ha adoptado un IDA también temporario o cuando a pesar de existir un IDA determinado, las buenas prácticas agrícolas no son lo suficientemente conocidas para el producto en cuestión como para proponer un MRL o ERL.

(*) indica en o cerca del límite de detección
E indica que se trata de un ERL
F indica que el residuo es liposoluble para la leche
PO implica que el (T)MRL incluye uso post-cosecha
V indica que el MRL abarca usos veterinarios
(Fat) implica que el MRL se aplica a la grasa de la carne

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| 001 | Aldrin y Dieldrin | 0.006 E,F | Leche |
| | | 0.02 | Arroz con cáscara |
| | | 0.02 E | Granos de cereales |
| | | 0.05 | Fruta |
| | | 0.1 | Espárragos, Bróculi, Repollitos de bruselas, repollo, coliflor, pepinos, rábano picante, cebolla, chirivías, pimientos, morrones, papas, rábanos |
| | | 0.1 E | Huevos (calculado sobre el huevo sin cáscara), zanahorias, lechuga |
| | | 0.2 E | Carne de res faenada (en la grasa) |
| 002 | Metil azinfos (buzatión) | 0.2 | Almendras, granos de cereales, semilla de algodón, porotos de soya (secos), semilla de girasol |
| | | 0.5 | Vegetales (excepto los que figuren listados individualmente) |
| | | 1 | Bróculi, Repollitos de bruselas |
| | | 2 | Alfalfa (verde), damascos, apio, frutos cítricos, melones |
| | | 4 | Uvas, Kiwi (sobre la fruta entera), duraznos |
| | | 10 | Cáscaras de almendra |
| 003 | Binapacril | | Todos los límites residuales máximos fueron retirados luego del retiro del IDA temporal por la Reunión Conjunta sobre Residuos de Pesticidas llevada a cabo en 1982 |
| 004 | Bromofós | 0.05 (*) | Leche |
| | | 0.1 | Habas (sin vaina), Bróculi, Repollo, Coliflor, Pepino, repollo tipo Kohlrabi, arvejas |
| | | 0.2 | Semilla de colza, aceite de semilla de colza |
| | | 0.5 | Paja de cebada, repollitos de bruselas, grosellas blancas, paja de avena, cebollas, carne de oveja faenada (en la grasa), frutillas, remolacha azucarera (raíces), hojas de remolacha azucarera, tomates, pan blanco |
| | | 1 | Grosellas negras, repollo (savoy), apio, cerezas, pasas (rojas, negras y blancas), habas, duraznos, peras, frambuesas, espinaca |
| | | 2 | Manzanas, zanahorias, puerro, pelones, rábano, harina blanca, pan integral |
| | | 5 | Aceite de oliva, aceitunas |
| | | 10 | Granos de cereal |
| | | 20 | Salvado de trigo (sin procesar) |
| 005 | Etil Bromofós | 0.008 F | Leche |
| | | | |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| | | 0.02 | Porotos (sin vaina), coliflor, cebollas remolacha azucarera |
| | | 0.05 | Repollo, frijoles, granos de maíz, pastura de maíz |
| | | 0.2 | Lechuga |
| | | 0.5 | Repollo, apio, pasas negras, grosellas blancas, repollo tipo Kohlrabi, duraznos, aceite de semilla de colza, frutillas, cerezas dulces |
| | | 1 | Repollitos de bruselas, pasas rojas |
| | | 2 | Manzanas, zanahorias, carene vacuna faenada (en la grasa), peras, pelones, espinaca |
| | | 3 | Carne de oveja faenada (en la grasa) |
| 006 | Captafol | | Se retiraron todos los límites residuales máximos luego del retiro del IDA por parte de la Reunión conjunta sobre Residuos de Pesticidas de 1985, la cual recomendó que no se empleara el captafol, en aquellos lugares que pudieran dar lugar a la aparición de sus residuos en alimentos |
| 007 | Captano | 5 | Pasas |
| | | 10 | Bayas de arándano, pepinos, lechuga, pimientos, frambuesa, |
| | | 15 | Frutos cítricos, endivias, duraznos, pelones, ruibarbo, tomates |
| | | 20 | Damascos, moras, pasas (negras y rojas), espinaca, frutillas |
| | | 25 | Manzanas, peras |
| 008 | Carbaril | 0.1 (*) | Leche, productos de la leche |
| | | 0.2 | Carne vacuna faenada (en la grasa), carne de cabra faenada (en la grasa), papas, carne de oveja faenada (en la grasa), remolacha azucarera, harina de trigo |
| | | 0.5 | Carne de ave (en la porción comestible), huevos (sobre base sin cáscara) |
| | | 1 | Semilla de algodón, arvejas, nueces (sin cáscara), aceitunas procesadas, porotos de soya secos, granos de maíz dulce |
| | | 2 | Raíces de remolacha, zanahorias, chirivías, maníes (enteros en la cáscara), rábano, nabas, harina integral |
| | | 3 | Melones, cantalupos, calabazas, pepinos, calabaza |
| | | 5 | Manzanas, bananas, malta, porotos, crucíferas, berenjenas, uvas, avena, peras, arvejas (en sus vainas), pimientos |
| | | 5 | Carne de aves, arroz con cáscara y descascarado, centeno, tomates, trigo |
| | | 7 | Moras, frutos cítricos, bayas de arándano, frutillas |
| | | 10 | Damascos, espárragos, grosellas negras, moras, cerezas, kiwi, vegetales de hoja, nectarinas, nueces (enteras en cáscara), quimbombó, aceitunas (sin procesar), duraznos, pimientos, frambuesas, grano de sorgo |
| | | 20 | salvado de trigo |
| | | 100 | Alfalfa, enredadera de haba, trébol, pastura de maíz, pastos, enredadera de guisantes, heno de maní, pastura de sorgo, enredadera de soja, remolacha azucarera |
| 011 | Carbofenotion | 0.004 F | Leche |
| | | 0.02 (*) | Pacanas (sobre base sin cáscara), papas, nueces de nogal |
| | | 0.1 | Aceitunas sin procesar, remolacha azucarera |
| | | 0.2 | Aceite de oliva |
| | | 0.5 | Bróccoli, repollitos de bruselas, coliflor |
| | | 1 | Manzanas, damascos, carne vacuna faenada (en la grasa), nectarinas, duraznos, peras, pelones, ovejas, carne de oveja faenada (en la grasa) |
| | | 2 | Frutos cítricos, espinaca |
| 012 | Clordano | 0.002 | Leche |
| | | 0.02 | Almendras, porotos, frutas y vegetales, aceite de semilla de algodón, huevos, maíz, avena, almendras, pacanas, arroz, centeno, sorgo, aceite de soya, nueces de nogal |
| | | 0.05 E | Aceite de semilla de algodón crudo, aceite de semilla de lino, carne (grasa), aceite de soya (crudo), carne de ave faenada (en la grasa), trigo |
| | | 0.3 | Remolachas azucareras |
| 013 | Clordimeform | 2 | Semilla de algodón, aceite de semilla de algodón (crudo) |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| 013 | Clordimeform | No deben presentarse residuos al límite de detección actual de 0.5 mg/kg | Carne vacuna faenada (en la grasa), aceite de semilla de algodón comestible, productos lácteos, leche de vacunos, cabras y ovejas, carne faenada de cerdo, aves y ovejas |
| 014 | Clorfenvinfos | 0.008 | Leche de vacunos, ovejas y cabras |
| | | 0.05 | Brócoli, repollitos de bruselas, repollo, semilla de algodón, berenjenas,maíz, hongos, cebollas, maníes (sin cáscara), papas, arroz, boniatos, |
| | | 0.1 | Coliflor, rábano, rábano, tomates |
| | | 0.2 | Carne vacuna faenada (en la grasa), apio |
| | | 1 | Frutos cítricos |
| 015 | Clormecuat | 0.1 (*) | Leche de vacunos, cabras y ovejas, productos lácteos |
| | | 1 | Uvas, pasas, y otros productos de la vid, secos |
| | | 3 | Peras |
| | | 5 | Centeno, trigo |
| | | 10 | Avena |
| | | 50 | Paja de centeno |
| 016 | Clorbencilato | 0.05 (*) | Leche de vacunos, cabras y ovejas |
| | | 0.2 | Almendras, tomate, nueces de nogal |
| | | 1 | Cantalupos, frutos cítricos, melones |
| | | 2 | Uvas, peras |
| | | 5 | Manzanas |
| 017 | Clorpirifos | 0.01 (*) F | Leche |
| | | 0.05 (*) | Coliflor, apio, semilla de algodón, aceite de semilla de algodón (cruda), huevos, hongos, cebollas, papas, repollo rojo, remolachas azucareras |
| | | 0.1 | Lechuga, carne faenada de aves (en la grasa), arroz con cáscara |
| | | 0.2 | Porotos, berenjenas, frambuesas, carne faenada de oveja (en la grasa), carne de pavo faenada (en la grasa y la piel) |
| | | 0.3 | Frutos cítricos |
| | | 0.5 | Zanahorias, peras, pimientos, tomates |
| | | 1 | Manzanas, uvas, kale, repollo chino |
| | | 2 | Carne faenada de vacuno (en la grasa), kiwi |
| 018 | Cumafos | | Los límites residuales máximos fueron retirados |
| 019 | Crufomato | 0.05 | Leche (incluyendo las de camellos y búfalos) |
| | | 1 | Carne |
| 020 | 2,4-D | 0.05 (*) | Leche, productos lácteos, carne, huevos |
| | | 0.1 | Grosellas negras, frambuesas, otras moras |
| | | 0.2 | Papas |
| | | 0.5 | Centeno, avena, cebada, trigo020 |
| 2,4-D | 2 TMRL | Frutos cítricos | 021 |
| DDT | TMRL | | |
| | 0.05 E, F | Leche | |
| | 0.1 E | Granos de cereales | |
| | 0.5 E | Huevos (sobre base libre de cáscara) | |
| | 1 | Frutas, vegetales | |
| | 5 E | Carne faenada | 022 |
| Diazinon | 0.02 | Leche | |
| | 0.1 | Almendras, cebada, semilla de algodón, maníes (sobre base libre de cáscara), pacanas (sobre base libre de cáscara), arroz pulido, semilla de cártamo, nueces de nogal (sobre base libre de cáscara), trigo, semilla de girasol | |
| | 0.5 | Frutas, vegetales (excepto vegetales de hoja y maíz dulce) | |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| | | 0.7 | Carne faenada de vacuno (en la grasa), frutos cítricos, vegetales de hoja, duraznos, carne faenada de cerdo (en la grasa), carne faenada de oveja (en la grasa), maíz dulce (mazorcas y granos) |
| | | 2 | Aceite de oliva, aceitunas sin procesar |
| 025 | Diclorvos | 0.02 | Leche |
| | | 0.05 | Carne faenada de vacuno, huevos (sobre base libre de cáscara), carne faenada de cabra, carne faenada de cerdo, aves, carne faenada de oveja |
| | | 0.1 | Frutas ( por ejemplo manzanas, peras, duraznos, frutillas, etc.), alimentos diversos que no se especifiquen (por ejemplo pan, torta, queso, carnes cocidas, etc.) |
| | | 0.5 | Productos molidos a partir de grano crudo, hongos, vegetales (excepto lechuga) |
| | | 2 | Granos de cereales, granos de café verde, lentejas, maníes, porotos de soja |
| | | 5 | Granos de cacao |
| 026 | Dicofol | 1 | Frutillas, tomates |
| | | 2 | Pepinos, |
| | | 5 | Frutas (excepto frutillas), te (manufacturado, seco), vegetales (excepto pepinos, tomates), lúpulo (secos |
| 027 | Dimetoato | 1 | Pepinos, frutillas, tomates |
| | | 2 | Frutos cítricos, pasas negras |
| 028 | Dioxation | 0.008 F | Leche |
| | | 0.1 (*) | Damascos, cerezas, duraznos, pelones |
| | | 1 | Carne faenada de vacunos, cabras, cerdos, ovejas (en todos los casos en la grasa) |
| | | 2 | Uvas |
| | | 3 | Frutos cítricos |
| | | 5 | Manzanas, duraznos |
| 029 | Difenilo | 110 | Frutos cítricos |
| 030 | Difenilamina | 5 | Manzanas |
| 031 | Dicuat | 0.01 (*) | Leche |
| | | 0.05 (*) | Huevos, carne, productos cárnicos, vegetales |
| | | 0.1 | Aceite de semilla de algodón (comestible), maíz, cebollas, peras, aceite de semilla de colza (comestible), aceite de semilla de sésamo (comestible), remolacha azucarera, aceite de semilla de girasol (comestible) |
| | | 0.2 | Papas, arroz (descascarado y/o pulido), harina de trigo (blanca) |
| | | 0.5 | Porotos, semilla de girasol |
| | | 1 | Semilla de algodón |
| | | 2 | Semilla de colza, sorgo, harina de trigo (blanca) |
| | | 5 | Cebada, semilla de amapola, arroz con cáscara, salvado de trigo |
| 032 | Endosulfan | 0.1 | Arroz con cáscara |
| | | 0.2 | Zanahorias, cebolla (bulbos), papas, boniatos |
| | | 0.5 | Aceite de semilla de algodón (crudo) |
| | | 1 | Semilla de algodón |
| | | 2 | Frutas, vegetales (excepto zanahorias, papas, boniatos, cebollas) |
| | | 30 | Te (manufacturado seco) |
| 033 | Endrin | 0.0008 E, F | Leche |
| | | 0.02 (*) | Manzanas, cebada, aceite de semilla de algodón (comestible), arroz (descascarado o pulido), sorgo, maíz dulce, trigo |
| | | 0.1 | Semilla de algodón, aceite de semilla de algodón (crudo) |
| | | 0.1 E | Carne faenada (en la grasa) |
| | | 0.2 | Huevos (sobre base libre de cáscara) |
| | | 1 | Carne faenada de ave (en la grasa) |
| 034 | Etión | 0.02 F | Leche |
| | | 0.05 (*) | Mazorcas de maíz |
| | | 0.1 (*) | Almendras, damascos, cerezas, castañas, pacanas (sobre base libre de cáscara), nueces de nogal (sobre base libre de cáscara) |
| | | 0.2 (*) | Huevos (sobre base libre de cáscara), carne faenada de cabra (en la grasa), carne faenada de caballo (en la grasa), carne faenada de cerdo (en la grasa), carne faenada de ave (en la grasa), carne faenada de oveja (en la grasa), asaduras comestible |
| | | 0.5 | Semilla de algodón, pepinos, calabaza |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| | | 1 | Carne vacuna faenada (asadura comestible), berenjenas, ajo, nectarinas, cebollas, duraznos, pimientos |
| | | 2 | Manzanas, porotos, frutos cítricos, uvas, melones, peras, pelones, frutillas, tomates |
| | | 2.5 | Carne vacuna faenada (en la grasa) |
| | | 5 | Te (manufacturado seco) |
| 035 | Etoxiquina | 3 | Manzanas, peras |
| 036 | Fenclorfos | 0.01 (*) | Aves |
| | | 0.05 | Huevos (sobre base libre de cáscara) |
| | | 0.08 F | Leche |
| | | 2 | Carne faenada de cerdo (en la grasa) |
| 036 | Fenclorfos | 10 | Carne faenada de vacuno, cabras, oveja (en todos los casos en la grasa) |
| 037 | Fenitrotion | TMRL | |
| | | 0.002 (*) E, F | Leche |
| | | 0.05 (*) E | Carne vacuna faenada (en la grasa) |
| | | 0.05 (*) | Pepinos, cebolla, papas |
| | | 0.1 | Coliflor, granos de cacao, berenjenas, pimientos, porotos de soya (secos) |
| | | 0.2 | Pan (blanco), puerros, rábano |
| | | 0.5 | Manzanas, repollo, repollo rojo, cerezas, uvas, lechuga, frutillas, te (verde, seco), tomates, peras, arvejas |
| | | 1 | Harina de trigo (blanca), durazno, arroz (pulido) |
| | | 2 | Salvado de trigo procesado, frutos cítricos |
| | | 5 | Harina integral de trigo |
| | | 10 | Granos de cereales |
| | | 20 | Salvado de trigo sin procesar, salvado de arroz |
| 038 | Fensulfotión | 0.02 (*) | Bananas, carne faenada de vacuno, cabra, oveja (en la grasa en todos los casos) |
| | | 0.05 (*) | Maníes (sobre base libre de cáscara), ananá |
| | | 0.1 | Grano de maíz, incluyendo mazorcas de maíz de campo y maíz inflado, cebollas, papas, remolachas azucareras, raíces de rutabaga, tomates |
| 039 | Fentión | 0.05 | Leche |
| | | 0.05 (*) | Papas |
| | | 0.1 | Porotos, cebollas, arroz, boniatos, trigo |
| | | 0.2 | Jugo de cítricos, calabaza |
| | | 0.5 | Uvas, arvejas, tomates |
| | | 1 | Bananas, repollo, aceitunas, coliflor, aceite de oliva, pelones |
| | | 2 | Manzanas, carne faenada de vacuno (en la grasa), cerezas, frutos cítricos, lechuga, duraznos,peras, frutillas |
| 040 | Fentin | 0.05 (*) | Maníes (sobre base libre de cáscara), nuez pecan (sobre base libre de cáscara) |
| | | 0.1 (*) | Granos de cacao, café (granos crudos), arroz con cáscara |
| | | 0.1 | Papas, arracachas |
| | | 0.2 | Zanahorias, remolachas azucareras |
| | | 1 | Apio |
| 041 | Folpet | 2 | Cantalupos, cebollas, sandías, pepinos |
| | | 5 | Tomates |
| | | 10 | Manzanas, frutos cítricos |
| | | 15 | Cerezas, lechuga, frambuesas |
| | | 20 | Frutillas |
| | | 25 | Moras, uvas |
| | | 30 | Pasas (frescas) |
| 042 | Formotión | 0.2 | Frutos cítricos |
| 043 | Heptaclor | 0.006 E, F | Leche |
| | | 0.01 E | Frutos cítricos, ananá |
| | | 0.02 E | Semilla de algodón, cereales sin procesar, porotos de soya, aceite de soya comestible, tomates |
| | | 0.05 E | Huevos (sobre base libre de cáscara), vegetales (excepto zanahoria, soya, remolacha azucarera, tomate) |
| | | 0.2 E | Zanahoria, carne faenada de vacuno y de ave (en ambos casos en la grasa) |
| | | 0.5 E | Aceite de soya (crudo) |
| 045 | Cianuro de hidrógeno | 6 | Harina |
| | | 75 | Granos de cereales |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| 046 | Fosfuro de hidrógeno | 0.01 | Copos de cereales, granos de cacao, alimentos secos, frutas secas, vegetales secos, harina y otros productos de cereales sometidos a molienda, nueces, maníes, especias |
| | | 0.1 | Granos de cereales |
| 047 | Bromuro inorgánico | 20 | Frutas, ciruelas (secas) |
| | | 30 | Frutos cítricos, frutos secos, frutillas |
| | | 50 | Granos de cereales, duraznos (secos), harina integral de trigo |
| | | 75 | Avocados |
| | | 100 | Dátiles (secos), uvas secas |
| | | 250 | Higos secos |
| | | 400 | Hierbas, especias |
| 048 | Lindano | 0.01 F | Leche |
| | | 0.05 (*) | Papas, semillas de colza |
| | | 0.1 | Arvejas, raíces de remolacha azucarera, tops de remolacha azucarera |
| | | 0.1 E | Huevos |
| | | 0.2 E | Zanahorias |
| | | 0.5 | Manzanas, repollitos de bruselas, repollo, repollo (savoy), coliflor, granos de cereales (incluyendo arroz), cerezas, pasas rojas, uvas, peras, pelones |
| | | 0.7 E | Carne faenada de ave (en la grasa) |
| | | 1 | Manzanas, granos de cacao, manteca de cacao, masa de cacao, repollo tipo kohlrabi, rábano |
| | | 2 | Carne faenada de vacuno, cerdo, oveja (en todos los casos en la grasa), endivia, lechuga, espinaca, tomates |
| | | 3 | Bayas de arándano, frutillas |
| 049 | Malatión | 0.5 | Moras, coliflor, coles rizadas, berenjenas, repollo tipo Kohlrabi, peras, arvejas en la vaina |
| | | 0.5 | Pimientos, vegetales de raíz (excepto nabos), acelga |
| | | 1 | Apio, frutillas |
| | | 2 | Manzanas, porotos (verdes), harina integral de trigo y centeno |
| | | 3 | Kale, tomates, nabos |
| | | 4 | Frutos cítricos |
| | | 5 | Brócoli |
| | | 6 | Cerezas, duraznos, pelones |
| | | 8 | Porotos (secos), grosellas negras, repollo, granos de cereales, endivias, frutas secas uvas, lentejas, lechuga, nueces (enteras en la cáscara) frambuesas, espinacas |
| | | 20 | Salvado de centeno y de trigo (sin procesar) |
| 051 | Metidatión | 0.0008 (*) F | Leche |
| | | 0.02 (*) | Carne faenada de vacuno, cerdo, oveja ( en todos los casos en la grasa), asadura comestible de vacuno, cerdo, oveja y ave, grasa de vacuno, cerdo, ave y oveja, aves, huevos (sobre base sin cáscara), papas, |
| | | 0.1 | Porotos, grano de maíz, arvejas, grano de sorgo, te (manufacturado seco), tomates |
| | | 0.2 | Damascos, coliflor, cerezas, semilla de algodón, uvas, vegetales de hoja, nectarinas, duraznos, pelones, repollo |
| | | 0.5 | Manzanas, peras |
| | | 1 | Aceite de semilla de algodón (crudo) |
| | | 2 | Limones y limas (incluyendo citrons), naranjas dulces y amargas, toronjas y pomelos |
| | | 3 | Lúpulo (secos) |
| | | 5 | Mandarinas |
| 053 | Mevinfos | 0.05 | Melones |
| | | 0.1 | Porotos, zanahorias, cebolla, arvejas, papas, nabos |
| | | 0.2 | Damascos, frutos cítricos, pepinos, peras, tomates |
| | | 0.5 | Manzanas, uvas, lechuga, duraznos, espinaca |
| | | 1 | Brócoli, repollitos de bruselas, repollo, coliflor, cerezas, coles rizadas, frutillas |
| 054 | Monocrotofos | 0.002 (*) | Leche |
| | | 0.02 (*) | Carne faenada de vacuno, cabra, cedo y oveja (en todos los casos en la grasa), asadura comestible de vacuno, cerdo, cabra y oveja, huevos (sobre base libre de cáscara), aves, productos lácteos |
| | | 0.05 (*) | Zanahorias, aceite de semilla de algodón, grano de maíz, papas, porotos de soya, remolacha azucarera, nabos |
| | | 0.1 | Granos crudos de café semilla de algodón, cebolla, arvejas |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| | | 0.2 | Porotos, repollitos de bruselas, repollo, coliflor, frutos cítricos |
| | | 1 | Manzanas, lúpulo (secos), peras, tomates |
| 055 | Ometoato | 1 | Pimientos, frutillas, tomates |
| | | 2 | Frutos cítricos, pasas negras |
| 056 | Orto-fenil fenol | 3 | Cerezas, nectarinas, |
| | | 10 | Cantalupos (porción comestible), frutos cítricos, pepinos, pimientos, ananá, tomates |
| | | 15 | Pelones, boniatos |
| | | 20 | Zanahoria, duraznos |
| | | 25 | Manzanas, peras |
| 057 | Paraquat | 0.01 (*) | Leche |
| | | 0.05 (*) | Aceite de semilla de algodón (comestible y refinado), vegetales, asadura comestibles de vacuno, cerdo y oveja (excepto riñón), aceite de semilla de girasol (crudo y comestible), carne (vacuno, cerdo, oveja) |
| | | 0.1 | Maíz, porotos de soja |
| | | 0.2 | Semilla de algodón, lúpulo, secos, frutos de pasionaria |
| | | 0.5 | Arroz pulido, sorgo, riñones de vacuno, cerdo y oveja |
| | | 1 | Aceitunas sin procesar |
| | | 2 | Semilla de girasol |
| | | 10 | Arroz con cáscara |
| | | | Otros vegetales |
| 058 | Paration | 0.5 | Vegetales (excepto zanahorias) |
| | | 0.7 | Damascos, frutos cítricos, duraznos |
| | | 1 | Aceite de semilla de algodón |
| 059 | Metil paration | 0.05 | Lúpulo (conos secos), remolachas azucareras |
| | | 0.05 (*) | |
| | | 0.2 | Cantalupos, repollos firmes tipo Kale, pepinos, otros frutos, melones, te (fermentado y secado), tomates |
| | | | Carne faenada de oveja |
| 060 | Fosalonemet | 0.05 (*) | Castañas, pacanas, papas, semilla de colza |
| | | 0.1 (*) | Grasa de oveja |
| | | 0.5 | |
| | | 1 | Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, frutos cítricos, pepinos, lechuga, arvejas, frutillas, tomates |
| | | 2 | Raíz de remolacha, lúpulo (secos), peras |
| | | 5 | Manzanas, uvas, duraznos, pelones |
| | | 10 TMRL | Cerezas |
| 061 | Fosfamidon | TMRL | |
| | | 0.05 (*) | Vegetales de raíz (incluyendo papas) |
| | | 0.1 | Granos de cereales, tomates, sandías, pepinos, lechuga |
| | | 0.2 | Porotos, brócoli, repollitos de bruselas, repollo, zanahorias, arracachas, cerezas, repollos firmes tipo Kale, pimientos verdes, duraznos, arvejas, pelones, espinaca, frutillas, |
| | | | Frutos cítricos |
| | | 0.4 | Manzanas |
| | | 0.5 | |
| 062 | Butóxido de piperonilo | 18 | Frutos, frutos secos, semillas aceiteras, nueces de árbol, vegetales, vegetales secos - |
| | | 8 T | Maníes |
| | | 20 | Granos de cereales, pescado seco |
| 063 | Piretrinas | 1 | Frutas, frutas desecadas, semillas aceiteras, maníes, vegetales, vegetales desecados |
| | | 3 | Granos de cereales, pescado |
| 064 | Quintozene | 0.01 | Porotos (excepto los blancos comunes), pimientos (tipo campana) |
| | | 0.02 | Brócoli, repollo |
| | | 0.1 | Tomates |
| | | 0.2 | Porotos, blancos comunes, papas |
| | | 0.3 | Semilla de algodón |
| | | 1 | Bananas (en el producto entero) |
| | | 2 | Maníes (granos) |
| | | 3 | Lechuga |
| | | 5 | Maníes (en el producto entero) |
| 065 | Tiabendazol | 0.1 (*) | Carne faenada de vacuno, cabra, caballo, cerdo y oveja, y productos cárnicos derivados de cada uno, leche |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| | | 0.1 | Cebollas |
| | | 0.2 | Granos de cereales |
| | | 1 | Melazas de remolacha azucarera |
| | | 2 | Tomates |
| | | 3 | Bananas, frutillas |
| | | 5 | Papas, (lavadas antes del análisis), remolachas azucareras, pulpa de remolacha azucarera |
| | | 10 | Manzanas, frutos cítricos, cebollas, tops de remolachas azucareras |
| 066 | Triclorfon | 0.05 | Zanahorias, berenjenas, leche, perejil, remolachas azucareras |
| | | 0.1 | Alcachofas, porotos (negros, verdes, lima), Carne faenada de vacuno, porcino, ovino, y productos y grasas derivados de todos ellos, semillas de lino, arvejas, semillas de mostaza, maníes (sobre base libre de cáscara), calabazas, rábano, aceite de cártamo, porotos de soya, nabos |
| | | 0.2 | Bananas, raíz de la remolacha, repollitos de bruselas, coliflor, apio, Kale, duraznos, maíz dulce (granos y mazorcas), tomates, |
| | | 0.5 | Repollo, uvas, lechuga, espinaca |
| | | 1 | Pimientos, frutillas |
| 067 | Cihexatina | 0.05 (*) | Leche y productos lácteos |
| | | 0.2 | Carne |
| | | 0.5 | Pimientos con forma de campana, pepinos, melones |
| | | 1 | Pepinillos |
| | | 2 | Manzanas, frutos cítricos, peras, té (manufacturado seco), tomates |
| 070 | Bromopropilato | 1 | Semilla de algodón, vegetales |
| | | 5 | Manzanas, bananas, cerezas, frutos cítricos, uvas, lúpulo (secos), nectarinas, duraznos, peras, pelones, frutillas, te (manufacturado seco) |
| 073 | S-metil-demeton | | Todos los límites máximos residuales fueron retirados luego del retiro del IDA por parte del Comité Conjunto sobre residuos de pesticidas de 1982 |
| 074 | Disulfoton | 0.1 (*) | Granos de café, Maníes (granos), pacanas, ananá, porotos de soya (secos) |
| | | 0.2 | Granos de cereales (excepto arroz y maíz) |
| | | 0.5 | Apio, maíz, papas, arroz con cáscara, remolachas azucareras (raíces), vegetales |
| | | 5 | Cultivos para pasturas (verde) |
| | | 10 | Heno de alfalfa, heno de trébol |
| 075 | Propoxur | 0.05 (*) | Carne faenada, leche |
| | | 0.1 | Arroz (descascarado) |
| | | 0.5 | Vegetales de raíz |
| | | .3 | Manzanas, grosellas negras, cerezas, pasas (rojas), grosellas blancas, otros vegetales, duraznos, peras, pelones, frutillas |
| | | 5 | Raciones de animales leguminosas |
| 076 | Tiometon | 0.05 (*) | Zanahorias, plantas forrajeras, semillas de mostaza, papas, semilla de colza, cereales crudos, remolachas azucareras, tops de remolachas azucareras |
| | | 0.1 (*) | Aceite de semilla de algodón, maíz (hojas, tallos y mazorcas), paja (cultivos de grano) |
| | | 0.5 | Manzana, damascos, porotos, repollo, apio, cerezas dulces, achicoria, berenjenas, endivias, uvas, lechuga, perejil, duraznos, maníes (enteros), peras, arvejas (verdes en la vaina), pimientos, pelones, membrillos, frutilla, tomates |
| | | 2 | Lúpulo (secos) |
| 077 | Metil-tiofanato | 0.1 (*) | Granos de cereales, grasa de pollo, carne de pollo, cebollas, remolachas azucareras |
| | | 0.5 | Pepinos |
| | | 1 | Bananas, hongos |
| | | 2 | Porotos (habas, etc.), pepinillos, pelones |
| | | 5 | Manzanas, zanahorias, pasas negras, grosellas blancas |
| | | 5 | Lechuga, peras, frambuesas, frutillas, remolacha azucarera (tops), tomates |
| | | 10 | Cerezas, frutos cítricos, uvas, duraznos |
| | | 20 | Apio |
| 079 | Amitrol | | El empleo del amitrol debería restringirse para aquellas situaciones en las que los no se espera que aparezcan residuos en los alimentos |
| 080 | Chinometionat | TMRL | |
| | | 0.01 (*) | Leche |
| | | 0.02 (*) | Nueces macadamias |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| | | 0.05 (*) | Carne faenada |
| | | 0.1 | Almendras (pepitas), avocados, granos de cereal, pepinos, pasas (negras, rojas, blancas), pepinillos, grosellas blancas, uvas |
| | | 0.2 | Manzanas |
| | | 5 | Papayas (en la fruta entera) |
| 081 | Clorotalonil | 0.1 | Maníes (granos), papas |
| | | 0.5 | Porotos (lima, sin vaina), maníes (enteros) |
| | | 1 | Zanahorias, remolachas azucareras, maíz dulce |
| | | 5 | Porotos (verdes, en la vaina), brócoli, repollitos de bruselas, |
| | | 5 | Repollo, coliflor, frutos cítricos, bayas de arándano, pepinos, melones, cebollas, calabazas, calabaza, tomates |
| | | 10 | Grosellas negras, cerezas, achicoria (brotes), coles rizadas, endivias, kale, lechuga de cabeza, pimientos, frambuesas |
| | | 15 | Apio |
| | | 25 | Pasas (negras, rojas y blancas), duraznos |
| 082 | Diclofluanid | 0.1 | Cebada, granos de cereales, avenas, cebollas (en el bulbo), papas, centeno, trigo |
| | | 0.5 | Paja de trigo |
| | | 1 | Berenjenas, lúpulo (secos) |
| | | 2 | Porotos (verdes en la vaina), cerezas, pimientos, tomates |
| | | 5 | Manzanas, pepinos, duraznos, peras |
| | | 7 | Grosellas blancas |
| | | 10 | Grosellas negras, lechugas frutillas |
| | | 15 | Pasas (rojas, blancas y negras), uvas, frambuesas |
| 083 | Dicloran | 0.5 | Pepinillos, tomates |
| | | 2 | Habas |
| | | 5 | Grosellas negras, pasas (rojas, blancas y negras), damascos, zanahorias, uvas, lechuga, nectarinas, pelones, frambuesas, frutillas |
| | | 15 | Cerezas, duraznos |
| 084 | Dodine | 2 | Cerezas |
| | | 5 | Manzanas, uvas, duraznos, peras, frutillas |
| 085 | Fenamifos | 0.05 (*) | Brócoli, repollitos de bruselas, repollo, coliflor, semilla de algodón, kiwi, melones, maníes (granos), ananá, porotos de soya (desecados), remolachas azucareras, |
| | | 0.1 | Bananas, granos de café (verde), granos de café (tostado), uvas, boniatos |
| | | 0.2 | Zanahorias, tomates, papas |
| | | 0.5 | Naranjas (enteras) |
| 086 | Metil pirimifos | 0.05 | Huevos, carne faenada, leche, arvejas, papas |
| | | 0.5 | Porotos (con vaina), pan blanco, queso, frutos cítricos, dátiles |
| | | 1 | Pan (integral), zanahorias, pepinos, pasas (negras), grosellas blancas, pimientos, frambuesas, arroz pulido, frutillas, tomates, cebollas de verdeo |
| | | 2 | Manzanas, repollitos de bruselas, repollo, coliflor, cerezas, kiwi, peras, pelones, arroz (descascarado), harina de trigo (blanco) |
| | | 2 PO | Maníes (granos) |
| | | 5 | Lechuga, hongos, aceitunas, espinaca, harina integral (de trigo y de centeno) |
| | | 10 | Granos de cereales, aceite de maní, |
| | | 20 | Salvado de arroz, salvado de trigo |
| 086 | Metil pirimifos | 25 PO | Maníes (enteros) |
| 089 | Sec-butilamina | | Se eliminaron todos los límites máximos residuales del Codex luego del retiro del IDA por parte de la reunión conjunta sobre residuos de pesticidas de 1984 |
| 090 | Metil clopirifos | 0.01 (*) | Leche |
| | | 0.05 | Grasa de vacuno, vacunos, carne de vacuno faenada, subproductos de la faena del vacuno, sub-productos de pollo, huevos |
| | | 0.1 | Alcachofas, porotos, repollo, col china, berenjenas, lechuga, pimientos, rábano, arroz, té (verde) |
| | | 0.5 | Manzanas, duraznos, tomates, pan blanco |
| | | 2 | Harina, pan integral |
| | | 10 | Maíz, sorgo, trigo |
| | | 20 | Salvado de trigo |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| 091 | Cianofenfos | | Los límites máximos de residuos del Codex fueron retirados |
| 092 | Demeton | | Los límites máximos de residuos del Codex fueron retirados |
| 096 | Carbofurano | 0.05 (*) | Vacunos, cabras, caballos, cerdos, ovinos (carne faenada, grasa, subproductos), leche |
| | | 0.1 | Banana, cebada, berenjenas, café (granos crudos), repollo tipo Kohl, lechuga, maíz, semilla de mostaza, avena, semillas oleaginosas, cebollas, duraznos, maníes (granos), peras, sorgo, frutillas, raíces de remolacha azucarera, caña de azúcar, maíz dulce (granos), tomates, trigo |
| | | 0.2 | Coliflor, arroz (descascarado), porotos de soya, hojas de remolacha azucarera |
| | | 0.5 | Repollo, zanahorias, papas |
| | | 2 | Repollitos de bruselas |
| | | 5 | Alfalfa (fresca), lúpulo (desecados), pastura de maíz (fresco) |
| | | 20 | Heno de alfalfa |
| 097 | Cartap | 0.1 | Castañas (semilla incluyendo el pericarpio), jengibre, papas, arroz descascarado, maíz dulce |
| | | 0.2 | Repollo |
| | | 1 | Uvas, rábano |
| | | 2 | Col china |
| | | 5 | Lúpulo (desecados) |
| | | 20 | Té (verde, desecado) |
| 099 | Edifenfos | 0.01 (*) | Huevos, leche |
| | | 0.02 | Vacunos y aves (carne faenada, subproductos), arroz pulido |
| | | 0.1 | Arroz descascarado |
| | | 1 | Salvado de arroz |
| 100 | Metamidofos | 0.01 (*) | Vacunos, cabras, ovinos (carne faenada y grasa), leche |
| 101 | Pirimicarb | 0.05 (*) | Cebada, frutos cítricos (excepto naranjas), semilla de algodón, huevos (sobre base libre de cáscara), carne, leche, avenas, pastinacas, pacanas, papas, rábano, remolachas azucareras, maíz dulce, nabos, trigo, beetroots |
| | | 0.1 | Porotos (sin vaina) |
| | | 0.2 | Arvejas, semilla de colza |
| | | 0.5 | Grosellas negras, repollo tipo Kohl, puerros, cebollas, duraznos, pelones, frambuesas, frutillas, naranjas (dulces, amargas) |
| | | 1 | Porotos, pimientos en forma de campana, brócoli, repollitos de bruselas, repollo, coliflor, apio, pepinos, endivias, pepinillos, lechugas, perejil, frutas de pepita, tomates, berro, espinaca |
| | | 2 | Pimientos tipo chile |
| | | 20 | Alfalfa (heno, sobre base seca) |
| | | 50 | Alfalfa (verde, sobre base seca) |
| 102 | Hidrazida maleica | 15 | Cebollas |
| | | 50 | Papas |
| 103 | Fosmet | 0.02 (*) F | Leche |
| | | 0.05 | Papas |
| | | 0.1 | Arvejas (frescas o desecadas) |
| | | 0.2 | Maíz (granos y mazorcas, sin vainas) |
| | | 1 | Carne faenada de vacuno (en la grasa) |
| | | 5 | Frutos cítricos, damasco, nectarinas |
| | | 10 | Moras, boniatos (lavados antes del análisis), manzanas, uvas, pastura de maíz, pastura o heno de arvejas, o pastura de arvejas (secado), enredaderas de arvejas (verdes sobre peso fresco), durazno, peras |
| | | 15 | Kiwis |
| | | 40 | Pastura de alfalfa, alfalfa verde fresca (sobre peso fresco), porotos comunes, pepinos |
| 105 | Ditiocarbamatos | 0.1 | Papas |
| | | 0.2 | Trigo |
| | | 0.5 | Zanahorias, porotos comunes, pepinos |
| | | 1 | Banana, cerezas, endivias, melones (excepto sandía), pelones (incluyendo ciruelas secas) |
| | | 3 | Manzana, durazno, pera, frutillas, tomates |
| | | 5 | Apio, pasas (negras, blancas, rojas), uvas |
| 107 | Etiofencarb | 0.02 (*) | Carne faenada de vacuno o cerdo, carne de ave, leche, huevos (sobre base libre de cáscara) |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| | | 0.05 | Cebada, avenas, centeno, trigo |
| | | 0.1 | Plantas forrajeras, remolacha azucarera |
| | | 0.2 | Porotos (sin vainas), porotos de soya (sin vainas) |
| | | 0.5 | Rábano, papas |
| | | 1 | Pepinos |
| | | 2 | Crucíferas (excepto col china), pasas (blancas, y rojas), berenjenas, paja de trigo, poroto común |
| | | 5 | Manzanas, damascos, alcachofas, col china, duraznos, peras, tops de remolacha azucarera |
| 109 | Oxido de fenbutatina | 0.02 (*) | Carne faenada, de vacunos, porcinos, equinos, caprinos y ovinos, leche |
| | | 0.2 | Hígado y riñón de vacunos, porcinos, equinos, caprinos y ovinos |
| | | 11 | Pepinos, berenjenas, pepinillos, melones, morrones dulces |
| | | 3 | Pelones, frutillas |
| | | 5 | Manzanas, cerezas (dulces y amargas), frutos cítricos, uvas, peras |
| | | 7 | Pulpa de cítricos (desecada), duraznos |
| 110 | Imazalil | 20 | Bagazo de manzana (desecado) |
| | | (*) | Grano de trigo |
| | | 0.1 | Paja de trigo |
| | | 0.5 | Pepinos, pepinillos |
| | | 2 | Bananas (enteras) |
| 111 | Iprodiones | 0.1 | Ajo, cebolla |
| | | 0.2 | Porotos (secos) |
| | | 1 | Achicoria |
| | | 3 | Arroz (descascarado, sin pulir) |
| | | 5 | Pasas negras, pepinos, kiwi, morrones dulces, frambuesas, tomates |
| | | 10 | Manzanas, uvas, lechuga, duraznos, peras, pelones, frutillas |
| 113 | Propargite | 0.1 (*) | Almendras, semilla de algodón, maíz (granos), maníes (granos), papas, nueces de nogal |
| | | 0.1 | Huevos, carne y aves faenadas (en la grasa) |
| | | 0.2 | Porotos (secos) |
| | | 0.5 | Pepinos |
| | | 2 | Tomates, higos |
| | | 5 | Manzanas, frutos cítricos, peras, grano de sorgo |
| | | 7 | Damascos, nectarinas, duraznos, pelones, frutillas |
| | | 10 | Maíz (pastura y forraje), uvas, maníes (heno y pastura), uvas secas (incluyendo los distintos tipos de pasas), sorgo (pastura y forraje), te (manufacturado seco) |
| | | 20 | Porotos (en sus vainas), |
| | | 30 | Lúpulo (desecados) |
| | | 40 | Pulpa de cítricos (desecada), uvas exprimidas (desecadas) |
| | | 50 | Alfalfa (fresca), heno de menta |
| | | 75 | Heno de alfalfa |
| | | 80 | Bagazo de manzana (desecado) |
| 114 | Guazatina | 0.1 (*) | Ananá, papas, cereales crudos, caña de azúcar |
| | | 5 | Frutos cítricos, melones |
| 115 | Tecnazene | 0.1 | Vegetales (excepto achicoria, lechuga y papas) |
| | | 0.2 | Achicoria |
| | | 1 | Papas (lavadas antes del análisis) |
| | | 2 | Lechuga |
| 116 | Triforine | 0.02 | Tamarillo |
| | | 0.1 | Granos de cereales |
| | | 0.2 | Repollitos de bruselas |
| | | 0.5 | Cucurbitáceas, tomates |
| | | 1 | Porotos, moras, pasas (rojas y negras), grosellas blancas, frutillas |
| | | 2 | Manzanas, cerezas, pelones |
| | | 5 | Duraznos |
| 117 | Aldicarb | 0.01 (*) | Carne faenada, leche |
| | | 0.02 (*) | Porotos de soya |
| | | 0.05 (*) | Maíz, ceb[illegible], maníes, remolachas azucareras |
| | | [illegible] | [illegible] afé, s[illegible] |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| | | 0.2 | Sorgo |
| | | 0.5 | Bananas, pacanas, papas, pastura de sorgo (sobre base seca) |
| 118 | Cipermetrina | 0.01 F | Leche |
| | | 0.05 (*) | Porotos (sin vainas), granos de café, huevos, maíz, hongos, maníes, arvejas, carne de ave, vegetales de raíz y tubérculo, porotos de soya, maíz dulce |
| | | 0.05 (*) V | Asadura comestible de mamífero |
| | | 0.1 | Cebollas |
| | | 0.2 | Carne faenada (grasa), pepinos, berenjenas, semillas oleaginosas (excepto maníes), trigo |
| | | 0.5 | Porotos (sin vaina), cebada, aceites vegetales comestibles, puerros, pimientos, tomates |
| | | 1 | Vegetales de hoja (crucíferas), cerezas, pelones |
| | | 2 | Frutos cítricos, lechuga (cabeza), nectarinas, duraznos, frutas de pepita, espinaca |
| | | 5 | Alfalfa, pastura de maíz, pastura de sorgo (todos sobre base seca), paja de trigo |
| | | 20 | Té (verde, negro) |
| 119 | Fenvalerato | 0.05 | Vegetales de raíz y tubérculo |
| | | 0.1 F | Leches |
| | | 0.1 | Porotos (sin vaina), aceite de semilla de algodón (crudo y comestible), maníes enteros, porotos de soya (desecados), semilla de girasol, maíz dulce |
| | | 0.2 | Semilla de algodón, melones (excepto sandía), pepinos |
| | | 0.2 PO | Harina de trigo |
| | | 0.5 | Morrones dulces, sandías, calabaza de invierno, calabaza de verano |
| | | 1 | Porotos (excepto de soya), grosellas y otros frutos pequeños, col chino (tipo pakchoi), carne (grasa), tomate |
| | | 2 | Brócoli, coliflor, apio, cerezas, frutos cítricos, lechuga (cabeza), frutas de pepita |
| | | 2 PO | Granos de cereales, trigo integral |
| | | 5 | Kiwi, durazno |
| | | 5 PO | Salvado de trigo (sin procesar) |
| | | 10 | Kale |
| | | 20 | Pastura de alfalfa (sobre base seca) |
| 120 | Permetrina | 0.05 (*) | Papas, semilla de colza, remolacha azucarera, granos de café |
| | | 0.1 | Almendras, porotos (secos), zanahorias, subproductos de la carne vacuna, aceite de semilla de algodón, huevos, rábano japonés, repollo tipo Kohl, melones, hongos, arvejas (sin vainas), carne de ave, aceite de soya, maíz dulce |
| | | 0.5 | Coliflor, frutos cítricos, semilla de algodón, pepinos, pepinillos, rábano, puerros, calabaza |
| | | 1 | Espárrago, grosellas negras, repollitos de bruselas, carne faenada de vacuno, ovino y porcino (en la grasa), zarzamoras, berenjenas, aceitunas, pimientos, frambuesas, frutillas, semilla de girasol, aceite de semilla de girasol, crudo y refinado |
| | | 2 | Brócoli, granos de cereales, pasas (negras, blancas y rojas), grosellas blancas, kiwi, frutas de pepita, fruta de hueso |
| | | 5 | Repollo, col china, repollo savoy, kale |
| | | 20 | Té (secado, negro y verde) |
| | | 50 | Bagazo de manzana (sobre base seca), lúpulo (secados), pastura de soya (sobre base seca) |
| | | 100 | Pastura de alfalfa (sobre base seca), pastura y paja de maíz (sobre base seca) |
| 121 | 2,4,5-T | 0.05 (*) | Manzanas, damascos, cebada, carne faenada, huevos, sub-productos de la carne, leche, avena, arroz, centeno, caña de azúcar, trigo |
| | | 2 | Paja de cereales |
| 122 | Amitraz | 0.01 (*) | Leche |
| | | 0.05 | Carne faenada de vacunos y porcinos, aceite de semilla de algodón (crudo) |
| | | 0.1 | Carne ovina |
| | | 0.2 | Asadura comestible de vacunos, porcinos y ovinos |
| | | 0.5 | Cerezas, semilla de algodón, pepinos, naranjas (dulces y amargas), duraznos, frutas de pepita |

| Código | Sustancia | Límite Máximo de Residuos (mg/kg) | Alimento |
|---|---|---|---|
| 123 | Etrimfos | 0.01 (*) | Carne vacuna faenada, carne vacuna |
| | | 0.5 | Aceite de semilla de colza (refinada) |
| | | 10 | Semilla de colza |
| 124 | Mecarbam | 2 | Frutos cítricos |
| 126 | Oxamil | 0.05 (*) | Maíz, cebolla (bulbo), caña de azúcar |
| | | 0.1 | Granos de café, maníes, vegetales de raíz y tubérculo, porotos de soya (secos) |
| | | 0.2 | Bananas, porotos (excepto soya), semilla de algodón |
| | | 1 | Ananá |
| | | 2 | Manzana, pepino, melones (excepto sandía), pastura de maní, pimientos dulces, calabaza de verano, tomates, sandía |
| | | 5 | Apio, frutos cítricos |
| 128 | Fentoato | 0.1 (*) | Leche |
| | | 0.05 | Carne faenada de vacuno, huevos |
| | | 0.05 | Arroz (descascarado) |
| | | 1 | Frutos cítricos |
| 130 | Diflubenzuron | 0.05 (*) | Asadura comestible (mamífero), huevos de ave, leches, carne, carne de ave |
| | | 0.1 | Hongos, porotos de soya (secos) |
| | | 1 | Manzana, repollitos de bruselas, repollos (cabeza), frutos cítricos, peras, pelones (incluyendo ciruelas secas), tomates |
| 131 | Isofenfos | 0.01 | Leches |
| | | 0.02 (*) | Banana, arracachas, apio, asadura comestible (mamífero), grasas de mamífero (excepto grasa de la leche), carnes, asadura comestible de aves, grasas de ave, carne de ave, semilla de colza, nabo sueco, maíz dulce, maíz en mazorca, nabos |
| | | 0.1 | Repollo o kale de crucíferas, repollos cabeza, crucíferas de cabeza floral |
| | | 0.5 | Pastura de maíz dulce, pastura de maíz (base seca) |
| | | 2 | Frutos cítricos |
| 132 | Metiocarb | 0.05 (*) | Huevos, carne, leches, carne de ave, remolacha azucarera |
| | | 0.2 | Repollos (cabeza), coliflor |
| 135 | Deltametrin | 0.01 | Semillas oleaginosas de leguminosas, melones, hongos, ananá, vegetales de raíz y tubérculo |
| | | 0.05 | Alcachofas, bananas, clementinas, granos de cacao, uvas, kiwi, naranjas, frutas de hueso, frutillas |
| | | 0.1 | Frutas diversas (cáscara comestible), vegetales de bulbo, vegetales leguminosos, semillas de oleaginosas, frutas de pepita |
| | | 0.5 | Paja de cereales, vegetales de hoja, raciones animales leguminosas (sobre base seca) |
| | | 2 PO | Granos de café |
| | | 5 | Lúpulo (secos) |
| | | 10 | Té |
| 137 | Bendiocarb | 0.02 (*) | Arroz (descascarado), frutas de pepita |
| | | 0.05 (*) | Cebada, paja de cebada, carne faenada de vacuno, grasa y subproductos, excepto riñón, huevos, maíz, pastura y pastura de maíz, leches, paja de avena, avena, papas, aves (carne, grasa y sub-productos, tops de remolacha azucarera, remolacha azucarera, trigo, paja de trigo |
| | | 0.1 | Hongos |
| | | 0.2 (*) | Vacunos (riñón) |
| | | 1 | Paja de arroz |
| 138 | Metalaxil | 0.05 (*) | Granos de cereales, semilla de algodón, remolacha azucarera, semilla de girasol |
| | | 0.5 | Tomates |
| | | 5 PO | Frutos cítricos |
| | | 10 | Lúpulo (secos) |
| 141 | Foxim | 0.05 (*) | Coliflor, granos de cereales, porotos comunes, semilla de algodón, papas, maíz dulce (en la mazorca) |
| 142 | Procloraz | 0.5 | Semilla de colza |
| 148 | Propamocarb | 0.1 | Frutilla |
| | | 0.2 | Raíces de remolacha |
| | | 2 | Pepino |

## Sección 3
## Procedimientos alimentarios de conservación

1.3.1. Para que un procedimiento de elaboración destinado a la conservación de alimentos pueda ser utilizado, deberá estar autorizado en la presente reglamentación. Sin perjuicio de su incorporación al texto del presente reglamento, estarán también autorizados los procedimientos de conservación que sean contemplados en las recomendaciones del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

Los procedimientos empleados, y las condiciones en que se lleven a cabo los mismos deberán garantizar el mantenimiento de las cualidades nutrimentarias, higiénico-sanitarias y sensoriales del alimento conservado.

1.3.2. Se autoriza el empleo de los siguientes procedimientos alimentarios de conservación:

a) refrigeración;

b) congelación;

c) esterilización industrial;

d) pasterización;

e) desecación;

f) deshidratación;

g) salazón;

h) ahumado;

i) encurtido;

j) filtración esterilizante;

k) atmósfera modificada;

l) modificación de pH;

m) combinación de los anteriores.

1.3.3. Refrigeración es el procedimiento por el que se somete a los alimentos a temperaturas inferiores de 7ºC y por encima del punto de congelación del alimento considerado. Las temperaturas de refrigeración se mantendrán uniformes y sin cambios bruscos durante el período de conservación y serán las apropiadas para cada tipo de producto.

1.3.4. Congelación es la acción de someter a los alimentos a temperaturas inferiores a las de su punto de congelación. El alimento se mantendrá a temperaturas uniformes durante todo el período de conservación y no superiores a - 18ºC.

Los alimentos que se someten a congelación deberán presentarse en perfectas condiciones higiénico-sanitarias; la preparación y el congelado deben realizarse rápidamente, usando equipo técnicamente apropiado para limitar los cambios químicos, bioquímicos y microbianos y asegurar la estabilidad del alimento hasta el momento de su consumo.

1.3.5. La congelación rápida, sobrecongelación o supercongelación es el proceso consistente en someter los alimentos (ingredientes o productos elaborados) a un proceso de enfriamiento brusco que permita alcanzar rápidamente la temperatura de máxima cristalización, en un tiempo que no debe sobrepasar las 4 horas. Este proceso podrá considerarse completo cuando, una vez lograda la estabilización térmica, la totalidad del producto presente una temperatura de -18ºC o inferior.

1.3.6. El rótulo de los alimentos a que se refieren los artículos 1.3.4 y 1.3.5., además de cumplir con las exigencias generales establecidas en la sección 3 de este capítulo, deberá llevar la leyenda "congelado", "sobrecongelado" o "supercongelado", según corresponda, con caracteres destacables en la/s cara/s principal/es del envase.

Además deberá lucir la leyenda:" No recongelar después de descongelar" o una equivalente.

1.3.7. Descongelación es la operación de atemperar en forma conveniente el alimento congelado o supercongelado, hasta que la temperatura de éste sea en todos sus puntos superior a la de congelación del mismo.

1.3.8. Esterilización industrial es el proceso térmico que aplicado a un alimento, asegura:

a) conservación sin alteración durante un período suficientemente largo compatible con las necesidades comerciales;

b) ausencia de microorganismos patógenos y toxinas;

c) ausencia de todo microorganismo que pueda proliferar en el alimento, o sea ausencia de toda alteración de origen microbiano.

1.3.9. Dentro de los procesos de esterilización industrial se reconoce los siguientes:

a) esterilización dentro del envase o tradicional (conservas);

b) tratamiento térmico y envasado aséptico posterior, para el que puede emplearse la denominación de UHT o UAT

1.3.10. Pasterización es la acción de someter a los alimentos a temperaturas inferiores a 100ºC, por tiempos suficientes para destruir las formas vegetativas de los tipos comunes de microorganismos patógenos y una cierta proporción de los no patógenos, de forma de que el producto así tratado se pueda mantener, transportar, distribuir, consumir o utilizar en otros procesos, en condiciones aceptables, a temperaturas y por tiempos razonables según la naturaleza del productos.

1.3.11. Desecación es la acción de someter a los alimentos a condiciones ambientales naturales durante un cierto tiempo, para privarlos de la mayor parte del agua que contienen. Debe ser realizado protegiendo al alimento de la contaminación por agentes ambientales.

1.3.12. Deshidratación es la acción de someter los alimentos a procesos mecánicos a fin de privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

1.3.13. Salazón es la acción de someter los alimentos a la conservación con sal comestible. Se distingue salazón en seco y en salmuera, ya sea por inmersión y/o inyección. Las salmueras se emplearán en condiciones de tiempo y concentración variables y deberán cumplir las exigencias higiénicas particulares establecidas en este reglamento.

1.3.14. Ahumado es la acción de someter los alimentos a humos recién formados, provenientes de la combustión incompleta y controlada de maderas duras de primer uso, mezcladas o no con plantas aromáticas de uso permitido. Se prohibe el ahumado con maderas resinosas, a excepción de la de abeto, con juncos u otras materias que depositen hollín sobre los alimentos y con maderas de desecho, pintadas o que puedan desprender sustancias tóxicas.

Se acepta para la producción de humo, el empleo de maderas, cortezas y ramas de las especies botánicas comprendidas en el ANEXO 2 del Capítulo 3 de este regla-

mento, correspondiente a las materias primas permitidas para la producción de aditivos aromatizantes de humo.

1.3.15. Encurtido es la operación consistente en someter los alimentos, previamente tratados con salmuera que hubiesen experimentado previamente fermentación láctica o no, a la acción del vinagre, con o sin adición de: sal, edulcorantes nutritivos, condimentos y aditivos expresamente autorizados en el capítulo correspondiente.

1.3.16. Filtración esterilizante es el procedimiento de eliminación de los microorganismos de una solución por filtración a través de una membrana de tamaño de poro adecuada.

1.3.17. Atmósfera modificada es el proceso consistente en la inhibición del desarrollo microbiano y de los procesos metabólicos, por modificación de la composición de la atmósfera que rodea al producto.

1.3.18. Modificación de pH es el proceso por el cual se modifica la acidez natural del alimento ya sea por agregado de ácidos comestibles o por producción de estos ácidos a partir de la fermentación de sustratos adecuados con el fin de inhibir el desarrollo de microorganismos alterantes o patógenos y procesos metabólicos de deterioro.

## Sección 4
## Rotulación de alimentos envasados

1.4.1. Todo alimento que se comercialice en el territorio nacional cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores, deberá ser rotulado de acuerdo a los principios establecidos en esta sección.

### Principios generales de rotulación

1.4.2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) destaque la presencia o ausencia decomponentes que sean instrínsecos o propios de igual naturaleza;

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

1.4.3. Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a error, equívoco o engaño al consumidor.

1.4.4. Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos de caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país.

1.4.5. La rotulación de los alimentos que se elaboren en el país se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente para la elaboración o el fraccionamiento.

### Idioma

1.4.6. La información obligatoria en el rótulo de los alimentos comercializados en el país deberá estar redactada en idioma español con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

1.4.7. Para todo alimento que se comercialice con los Estados Parte del MERCOSUR, cuando la rotulación se encuentre en más de un idioma, ninguna información obligatoria de significado equivalente podrá figurar en caracteres de diferente tamaño, realce o visibilidad.

### Información obligatoria

1.4.8. A menos que se indique otra cosa en la presente norma o en una norma específica, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Identificación del lote
- Fecha de duración mínima
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

### Denominación de venta del alimento

1.4.9. Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) cuando se haya establecido una o va rias denominaciones para un alimento, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;

b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominacio nes indicadas en a);

c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca de la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

1.4.10. Los alimentos no contemplados específicamente en el presente reglamento podrán denominarse con nombres establecidos en reglamentaciones nacionales, regionales o internacionales de reconocido prestigio o con un nombre fantasía, acompañado de una descripción del producto siempre que se cumplan los principios generales de rotulación.

**Lista de ingredientes**

1.4.11. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, yerba mate, huevos, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

1.4.12. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:" y se regirá por las siguientes pautas:

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en este reglamento podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma de este reglamento o del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios, que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituídos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituído. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

g) los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- la función principal o fundamental del aditivo en el alimento;

- su nombre completo o su número INS (Siste ma Internacional de Numeración, Codex Alimen tarius FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencio narse uno a continuación de otro, agrupándolos por fun ción.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según el siguiente detalle:

- aromatizante/saborizante natural
- aromatizante/saborizante sintético idéntico al natural
- aromatizante/saborizante sintético artificial
- aromatizantes/saborizante de reacción o transformación
- aromatizante/saborizante de humo

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo uti lizado, si su reglamentación específica lo indica.

**Contenidos netos**

1.4.13. En la rotulación se deberá indicar la cantidad nominal (contenido neto) en unidades del Sistema Internacional (SI), de acuerdo a:

a) los productos alimenticios que se presenten en forma sólida o granulada deben ser comercializados en unidades de masa;

b) los productos alimenticios que se presenten en forma líquida, deben ser comercializados en unidades de volumen;

c) los productos alimenticios que se presenten en forma semisólida o semilíquida podrán

ser comercializados en unidades de masa o de volumen, conforme a las resoluciones específicas.

d) los productos alimenticios que se presenten acondicionados en forma de aerosol, deben ser comercializados en unidades de masa y de volumen;

e) los productos alimenticios que por sus características principales son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.

1.4.14. Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlos, precedidos de las expresiones:

a) para masa: "contenido neto", "cont. neto", "peso neto";

b) para volumen: "contenido neto", "cont. neto", "volumen neto";

c) para número de unidades: "cantidad de unidades", "contiene".

1.4.15. Cuando un alimento se presente en dos fases (una sólida y un medio líquido) separables por filtración simple, deberá indicar, además de la masa neta, la masa escurrida o drenada (expresada como peso escurrido o peso drenado). A los efectos de este requisito, se entiende por medio líquido: agua, soluciones de azúcar o de sal, jugos de frutas y hortalizas, vinagre, aceite.

El tamaño, realce y visibilidad con que se expresa la masa neta no deberán ser diferentes a los que corresponden a la masa escurrida o drenada.

1.4.16. No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor, en este caso el rótulo deberá llevar una leyenda que indique: "venta al peso".

1.4.17. Cuando un envase contiene dos o más productos envasados del mismo tipo, de igual contenido individual, el contenido neto se indicará en función del número de unidades y del contenido neto individual.

**Identificación del origen**

1.4.18. Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor e importador, y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la autoridad competente.

1.4.19. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en ....", "producto ....", "industria ....".

**Identificación del lote**

1.4.20. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento.

1.4.21. La indicación a que se refiere el artículo anterior deberá figurar de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

1.4.22. El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento.

1.4.23. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes del MERCOSUR;

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes claramente y en el citado orden.

**Fecha de duración mínima**

1.4.24. Si no está determinado de otra manera en este reglamento, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) se declarará la "fecha de duración mínima";

b) esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan unaduración mínima no superior a tres meses;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".

c) la fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- "consumir antes de ...."
- "válido hasta ....."
- "validez ...."
- "vence ...."
- "vencimiento ...."
- "venc. ....."
- "consumir preferentemente antes de ....";

d) las palabras prescritas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

-la fecha misma, o

-una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha;

-una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año, según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en 1.4.24. b);

e) el día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor; en este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres

primeras letras del mismo.

f) no obstante lo prescrito en la disposición

1.4.24. a), la fecha de duración mínima podrá omitirse en los siguientes casos:

- frutas y hortalizas frescas, incluídas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;

- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de fruta y vinos espumosos de fruta;

- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;

- vinagre;
- azúcar sólido;

- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;

- goma de mascar;

- sal de calidad alimentaria;

1.4.25. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estima necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

- duración a - 18ºC (freezer): .....

- duración a - 4ºC (congelador): ....

- duración a 4ºC (refrigerador): .....

Preparación e instrucciones del producto

1.4.26. Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluída la reconstitución, la descongelación el tratamiento que debe realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

1.4.27. Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

**Rotulación facultativa**

1.4.28. En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradición con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluídos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en los principios generales de rotulación.

1.4.29. Solamente se podrá emplear designaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de una norma específica.

1.4.30. Dichas designaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equivocadas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

1.4.31. Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en los principios generales, ni las disposiciones particulares en la materia.

**Presentación de la información obligatoria**

1.4.32. Deberá figurar en la cara principal de los envases o rótulo, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad:

a) la denominación o la denominación y la marca del ali mento;

b) nombre del país de origen;

c) calidad, pureza o mezcla;

d) cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante;

1.4.33. La cantidad nominal del producto contenido deberá respetar las proporciones entre la altura de las letras y los números y de la superficie de la cara principal, de acuerdo a la siguiente tabla:

| Superficie de la cara principal en cm2 | Altura mínima de los números en mm |
|---|---|
| Mayor que 10 y menor que 40 | 2.0 |
| Entre 40 y 170 | 3.0 |
| Entre 170 y 650 | 4.5 |
| Entre 650 y 2600 | 6.0 |
| Mayor que 2600 | 10.0 |

1.4.34. Cuando un envase secundario esté constituído por dos o más unidades individuales pero que no estén destinadas a ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicará al envase secundario.

1.4.35. Cuando un envase secundario esté constituído por dos o más unidades individuales que puedan ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicará a ambos envases.

1.4.36. Los símbolos o denominaciones metrológicas de las unidades de medida (SI) se consignarán en una relación mínima de dos tercios (2/3) de la altura de la cifra.

1.4.37. El tamaño de letra y número para el resto de los items de la rotulación obligatoria no será inferior a 1 mm.

**Excepciones**

1.4.38. Los alimentos modificados, nutrificados, dietéticos y para regímenes especiales o de uso medicinal se rotularán de acuerdo a disposiciones específicas.

1.4.39. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después de envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación y marca del producto.

1.4.40. En todos los casos establecidos en el artículo anterior, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá contener la totalidad de la información obligatoria requerida.

**Disposiciones complementarias**

1.4.41. Toda la información obligatoria contenida en la rotulación original de los alimentos que se importen en el envase en que llegarán al consumidor final y aquellas partidas de alimentos elaborados en plaza con destino principalmente a la exportación, que se deseen comercializar en plaza, deberá mantenerse inalterada, no pudiendo ser cubierta con la rotulación adicional que fuese necesario agregar.

1.4.42. Si en el rótulo original de los alimentos al que se refiere el artículo anterior no se diera cumplimiento a todas las exigencias de esta sección, será necesario un rótulo adicional que se ajuste a las mismas.

1.4.43. Si la información obligatoria figurara en idioma diferente al español, será necesaria su traducción por parte del importador o exportador, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 1.4.6..

1.4.44. Los alimentos importados a granel, fraccionados en el país, se rotularán de acuerdo con las normas de rotulación de este capítulo, debiendo especificarse nombre y dirección del importador y fraccionador.

1.4.45. La exigencia establecida en el artículo 1.4.32. sólo se aplicará a los alimentos que se elaboren en un Estado Parte del MERCOSUR con destino a su comercialización en otro Estado Parte.

# CAPITULO 2
# PRODUCTOS DE USO ALIMENTARIO

## Sección 1

**Disposiciones generales**

2.1.1. A los efectos del presente reglamento, los productos que pueden ser incorporados a los alimentos se clasifican en los siguientes grupos:

a) ingredientes principales;

b) ingredientes complementarios;

c) aditivos alimentarios;

d) coadyuvantes de tecnología;

e) productos de nutrificación;
f) gases de envasado y gases propelentes;

g) soportes o excipientes.

2.1.2. Para que un producto pueda ser incorporado a un alimento debe cumplir con alguna de las siguientes condiciones:

a) estar reconocido en las presentes disposiciones y satisfacer las especificaciones que se establecen en el presente reglamento en forma general para alimentos y en particular para dicho producto;

b) estar definido por el CODEX Alimentarius y cumplir sus normas de calidad y pureza o las del Food Chemical CODEX.

## Sección 2

**Ingredientes complementarios**

2.2.1. Además de los productos alimenticios definidos en los capítulos específicos de este reglamento, se permite el empleo como ingrediente de los siguientes productos:

a) alcoholes polihidroxílicos;

b) almidones modificados;

c) sales fundentes;

d) pectina;

e) gelatina;

f) anhídrido carbónico.

2.2.2. A los efectos de las presentes disposiciones se reconoce los siguientes alcoholes polihidroxílicos que se puede emplear como ingredientes complementarios en aquellos alimentos en los que su uso esté autorizado:

a) glicerina;

b) manitol;

c) sorbitol;

d) xilitol;

e) isomalt (isomaltitol);

f) lactitol.

2.2.3. Se entiende por almidones modificados los productos del tratamiento de almidones nativos por acción de agentes físicos o químicos. Se distingue diversos tipos que se utilizan de acuerdo a las propiedades que presenten y que se ennumeran en la lista del ANEXO 1 del presente capítulo.

Deberán responder a las siguientes características generales:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 15% m/m |
| Lípidos | máx. 0.15% m/m |
| Proteínas | máx. 0.6 % m/m |
| Anhidrido sulfuroso | máx. 80 mg/kg |
| Cloro (en almidones oxidados con hipoclorito) | ausencia |
| pH de las dispersiones al 20% m/m | 3.0 - 9.0 |

que agregadas a las mezclas de quesos permiten por medio de calentamiento la obtención de una masa fluída que puede ser luego moldeada, saborizada o no y enfriada.

Puede emplearse como ingredientes complementarios las siguientes sales:

a) citratos de sodio, de potasio y de calcio;

b) mono, di y polifosfatos de sodio, potasio o calcio.

2.2.5. Se entiende por pectina el polímero constituído esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente esterificado con metanol, obtenido por extracción de materias primas vegetales.

Los grupos carboxílicos remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio.

Se presenta como un polvo blanco amarillento, ligeramente grisáceo o ligeramente pardo que puede estar mezclado con azúcares para normalizar su poder gelificante.

Debe satisfacer las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Soluble en 20 partes de agua | |
| Insoluble en metanol | |
| Humedad (100-105ºC, 2 hs) | máx. 12% |
| Cenizas insolubles en ácido clorhídrico 10% m/m | máx. 1% m/m |
| Metanol, etanol e isopropanol libres,separados o en conjunto (base seca) | máx. 1% m/m |
| Anhidrido sulfuroso | máx. 50 mg/kg |
| Nitrógeno total | máx. 0.5% m/m |
| Acido galacturónico (base seca, sin cenizas ni azúcares) | mín. 65% m/m |

2.2.6. Se entiende por pectina amidada el polímero constituído esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente metilado y parcialmente amidado, obtenido por extracción acuosa de materias primas vegetales. Los grupos carboxilos remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio.

Se presenta como un polvo blanco, amarillento, ligeramente grisáceo o pardo que puede estar mezclado con azúcares para normalizar el poder gelificantes y con sales de calidad alimentaria para mantener el pH y las características de sedimentación deseables.

Debe satisfacer las exigencias de la pectina excepto en lo siguiente:

| | |
|---|---|
| Soluble en agua formando solución coloidal opalescente | |
| Insolube en alcohol | |
| Grado de amidación de los grupos carboxilos | máx. 25% |
| Nitrógeno después de lavado con ácido y alcohol | máx. 2.5% m/m |

2.2.7. Se entiende por gelatina o gelatina animal el producto obtenido por extracción ácida y alcalina de tejido colágeno, purificado.

Se presenta en forma de hojas o láminas transparentes, flexibles, de fractura neta, incoloras o ligeramente amarillentas, inodoras y de sabor particular muy débil.

Debe presentar:

| | |
|---|---|
| Nitrógeno total | mín 15% |
| Cenizas totales | máx. 3.5% |

# ANEXO 1

**Lista de almidones modificados**

**(art. 2.2.3.)**

| INS | NOMBRE |
|---|---|
| 1400 | Dextrinas, almidones tostados blancos y amarillos. |
| 1401 | Almidón tratado con ácido. |
| 1402 | Almidón tratado con álcali. |
| 1403 | Almidón blanqueado (bleached) |
| 1404 | Almidón oxidado |
| 1405 | Almidón tratado con enzimas |
| 1410 | Fosfato de monoalmidón |
| 1412 | Fosfato de dialmidón |
| 1413 | Fosfato de dialmidón fosfatado |
| 1414 | Fosfato de dialmidón acetilado |
| 1420 | Acetato de almidón esterificado con anhidrido acético |
| 1421 | Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo |
| 1422 | Adipato de dialmidón acetilado |
| 1440 | Almidón hidroxipropilado |
| 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado |
| 1443 | Hidroxipropilglicerilo de almidón |
| 1450 | Octanil succinato sódico de almidón |

# CAPITULO 3

# ADITIVOS ALIMENTARIOS

## Sección 1

**Disposiciones generales**

3.1.1. Solo se permitirá comercializar aditivos a empresas registradas ante la Oficina Bromatológica competente.

3.1.2. Los aditivos deberán comercializarse siempre envasados y rotulados de acuerdo a los requisitos generales de rotulación de alimentos del Capítulo 1 de este reglamento.

3.1.3. Se prohibe el agregado de aditivos alimentarios a alimentos, excepto que esté expresamente autorizado su empleo, de acuerdo a lo establecido en los artículos correspondientes de este capítulo. En los demás casos se considerará al aditivo, un adulterante y a la operación de adición, una adulteración.

**Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios**

3.1.4. La incorporación de aditivos en los alimentos, así como la autorización de nuevas sustancias destinadas a ese uso se regirá por los siguientes principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios:

a) principio de seguridad de los aditivos, supone que an-

tes de autorizar el uso de un aditivo en alimentos deberá haberse sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se deberá tener en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso; los aditivos alimentarios deberán mantenerse en observación y revaluarse cuando sea necesario si cambian las condiciones de uso, debiéndose estar al tanto de las informaciones científicas que aparezcan sobre este tema;

b) el principio de uso restringido de los aditivos, establece que el uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para lograr el efecto deseado;

c) principio de la necesidad tecnológica, destaca la necesidad del uso de un aditivo si éste proporciona ventajas demostrables de orden tecnológico;

d) el empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico-sensoriales, siempre que:

i)se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores admitidos;

ii) responda a las exigencias de pureza estableci das por FAO-OMS, o por el Food Chemical CODEX.

3.1.5. No se deberá emplear aditivos alimentarios en los siguientes casos:

a) cuando ello pueda ser evitado o reemplazado por operaciones de elaboración más adecuadas o con mayores precauciones de orden higiénico u operacional;

b) cuando el aditivo pueda afectar sensiblemente el valor nutritivo del alimento o provocar la pérdida de constituyentes importantes;

c) cuando el uso del aditivo permita disimular o encubrir operaciones de elaboración deficientes o inapropiadas o fallas tecnológicas;

d) cuando la incorporación del aditivo pueda inducir al consumidor a engaño, error o confusión, respecto a la calidad del alimento;

e) cuando la incorporación del aditivo pueda falsear los resultados del análisis.

3.1.6. Está específicamente prohibido el empleo de los siguientes productos químicos como aditivos alimentarios por existir evidencia toxicológica de ser peligrosos para su uso en los alimentos: ácido monobromoacético, ácido nordihidro-guayarético, ácido salicílico, bórax, cumarina, dioctilpirocarbonato, dulcina y tiourea.

## Sección 2

### Clasificación de aditivos

3.2.1. A efectos de la aplicación de las presentes disposiciones, se reconoce los siguientes tipos de aditivos, clasificados de acuerdo a su función fundamental:

a) antiespumantes, son sustancias que previenen o redu cen la formación de espuma;

b) antihumectantes/antiaglutinantes, son sustancias capaces de reducir las características higroscópicas de los alimentos y disminuir la tendencia de las partículas indivuales a adherirse las unas a las otras;

c) antioxidantes, son sustancias que retardan la aparición de la alteración oxidativa del alimento;

d) colorantes, son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento;

e) conservadores, son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas;

f) edulcorantes, son sustancias diferentes de los azúcares que confieren sabor dulce al alimento;

g) espesantes, son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento;

h) gelificantes, son sustancias que confieren textura a través de la formación de un gel;

i) estabilizantes, son sustancias que vuelven posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento;

j) aromatizantes/saborizantes, son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o el sabor de los alimentos;

k) humectantes, son sustancias que protegen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso;

l) reguladores de acidez, son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos;

m) acidulantes, son sustancias que aumentan la acidez y/ o confieren un sabor ácido al alimento;

n) emulsionantes/emulsificantes, son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento;

ñ) mejoradores de harina, son sustancias que, agregadas a la harina, mejoran su calidad tecnológica;

o) resaltadores del sabor, son sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento;

p) leudantes químicos, son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y de esta manera, aumentan el volumen de la masa;

q) glaceantes, son sustancias que cuando son aplicadas en la superficie externa de una alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector;

r) agentes de firmeza o endurecedores o texturizantes, son sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel;

s) secuestrantes, son sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos;

t) estabilizantes del color, son sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento;

u) espumantes,son sustancias que posibilitan la for-

mación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

## Sección 3
## Aditivos aromatizantes/saborizantes

### Definiciones

3.3.1. Aditivos aromatizantes saborizantes o aromatizantes son las sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o sabor de los alimentos. Se excluyen de la definición precedente:

a) los productos que confieran exclusivamente sabor dulce, salado o ácido;

b) las sustancias alimenticias o productos normalmente consumidos como tales con o sin reconstitución.

A los efectos del presente reglamento los aromatizantes saborizantes se clasifican en naturales o sintéticos.

3.3.2. Aromatizantes saborizantes naturales son los obtenidos exclusivamente mediante métodos físicos, microbiológicos o enzimáticos, a partir de materias primas aromatizantes saborizantes naturales. Se entiende por materias primas aromatizantes saborizantes naturales los productos de origen animal o vegetal normalmente utilizados en la alimentación humana, que contengan sustancias odoríferas y/o sápidas, ya sea en su estado natural o después de un tratamiento adecuado (tal como torrefacción, cocción, fermentación, enriquecimiento enzimático, etc.).

Los aromatizantes saborizantes naturales comprenden los siguientes tipos:

a) aceites esenciales o esencias naturales o esencias;

b) extractos;

c) bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas;

d) sustancias aromatizantes saborizantes aisladas.

3.3.3. Aceites esenciales o esencias naturales o esencias, son los productos volátiles de origen vegetal obtenidos por un proceso físico (destilación por arrastre con vapor de agua, destilación a presión reducida u otro adecuado). Los aceites esenciales podrán presentarse aisladamente o mezclados entre sí, rectificados, desterpenados o concentrados. Se entiende por rectificados los productos que han sido sometidos a un proceso de destilación fraccionada para concentrar determinados componentes; por desterpenados los que han sido sometidos a un proceso de desterpenación; y por concentrados los que han sido parcialmente desterpenados.

3.3.4. Se entiende por extractos los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente de productos de origen animal o vegetal con disolventes permitidos, los que posteriormente podrán ser eliminados o no. Los extractos deberán contener los principios sápido aromáticos volátiles y fijos correspondientes al producto natural respectivo.

Los extractos podrán presentarse como:

a) extractos líquidos, son los que se obtienen sin eliminar el disolvente o eliminándolo en forma parcial.

b) extractos secos los que se obtienen eliminando el disolvente; se designan comercialmente y en forma complementaria con las siguientes denominaciones.:

-Concretos, cuando proceden de la extracción de vegetales frescos;

-Resinoides, cuando proceden de la extracción de vegetales secos o de bálsamos, oleorresinas u oleogomorresinas;

-Purificados absolutos, cuando proceden de los extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior del etanol.

3.3.5. Bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas son los productos obtenidos mediante la exudación libre o provocada de determinadas especies vegetales.

3.3.6. Se entiende por sustancias aromatizantes saborizantes naturales aisladas las sustancias químicamente definidas, obtenidas por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos adecuados, a partir de materias primas aromatizantes naturales o de aromatizantes saborizantes naturales.

Las sales de sustancias naturales con los siguientes cationes: H+, Na+, K+, Ca++, y Fe+++ o sus aniones: Cl-., SO4--, CO3--, se clasifican como aromatizantes saborizantes naturales.

3.3.7. Se entiende por aromatizantes saborizantes sintéticos los compuestos químicamente definidos obtenidos por procesos químicos.

Los aromatizantes saborizantes sintéticos comprenden los siguientes tipos:

a) aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales;

b) aromatizantes saborizantes artificiales.

3.3.8. Aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales son las sustancias químicamente definidas obtenidas por síntesis y las aisladas por procesos químicos a partir de materias primas de origen animal o vegetal, que presentan una estructura química idéntica a la de las sustancias presentes en dichas materias primas naturales (procesadas o no).

Las sales de sustancias idénticas a las naturales con los siguientes cationes: H+, Na+, K+, Ca++ y Fe+++ o sus aniones: Cl-., SO4--, CO3--, se consideran como aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales.

3.3.9. Aromatizantes saborizantes artificiales son los compuestos químicos obtenidos por síntesis, que aún no han sido identificados en productos de origen animal o vegetal,utilizados por sus propiedades aromáticas, en su estado primario o preparados para el consumo humano.

3.3.10. Mezclas de aromatizantes saborizantes son las mezclas entre sí cualesquiera sean el número y tipo de aromatizantes saborizantes componentes. El aromatizante saborizante resultante se considerará:

a) natural, cuando derive de mezclar aromatizantes naturales;
b) idéntico al natural, cuando derive de mezclar

aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales con o sin el agregado de aromatizantes saborizantes naturales;

c) artificial, cuanto intervengan en la mezcla aromatizantes saborizantes artificiales, con o sin participación de aromatizantes naturales o idénticos a los naturales.

3.3.11. Aromatizantes saborizantes de reacción o de transformación, son los productos obtenidos, según buenas técnicas de fabricación, por calentamiento a temperatura no superior a 180ºC, durante un tiempo no mayor de quince minutos (pudiendo transcurrir tiempos más largos a temperaturas proporcionalmente inferiores). El pH no podrá ser superior a 8.

Las materias primas habitualmente utilizadas en la fabricación de estos aromatizantes saborizantes son las que figuran en el ANEXO 1 de este capítulo.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este reglamento.

3.3.12. Aromatizantes saborizantes de humo, son preparaciones concentradas, utilizadas para conferir aroma/sabor de ahumado a los alimentos.

Deben obtenerse aplicando uno o más de los siguientes procedimientos:

a) sometiendo maderas no tratadas, provenientes de las especies que se indican en el ANEXO 2 de este capítulo, a alguno de los siguientes tratamientos:

-combustión controlada;

-destilación seca a temperaturas comprendidas entre 300 y 800ºC.;

-arrastre con vapor de agua recalentado a temperatura entre 300 y 500ºC.

En todos los casos se condensan y recogen las fracciones que tienen las propiedades sapidoaromáticas deseadas;

b) aplicando con posterioridad a los procedimientos enunciados en el inciso anterior, técnicas de separación de las fracciones obtenidas, a fin de aislar los componentes aromáticos importantes;

c) mezclando sustancias aromáticas químicamente definidas.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este reglamento.

3.3.13. Los aromatizantes saborizantes podrán presentarse bajo las siguientes formas:

a) sólidos (polvo, granulados, tabletas);
b) líquidos (soluciones, emulsiones);
c) pastosos.

**Lista general de aditivos aromatizantes**

3.3.14. Se autoriza la utilización en la elaboración de alimentos, de los aditivos aromatizantes saborizantes comprendidos en la Lista General o Lista de Base del presente reglamento, con las restricciones que figuran en los ANEXOS 5 y 6 y el artículo 3.3.30. de este capítulo. A tal efecto, adóptase como "Lista de Base" la nómina de productos de aplicación en el campo alimentario comprendida en la publicación intitulada "Flavor and Fraggrance Materials, 1991" editada por Allured Publishing Co.. También se incluye los productos que figuran en el ANEXO 4 que forman parte de la "Lista General de Aditivos Aromatizantes".

3.3.15. Se consideran comprendidas en la Lista General a que se refiere el artículo anterior, las especies botánicas de origen regional que se indican en el ANEXO 3 de este capítulo y sus principios activos aromatizantes.

3.3.16. Sin perjuicio de su incorporación al texto del presente reglamento, se declaran incluídas en la Lista General de aditivos aromatizantes saborizantes autorizados, así como los de expendio y utilización limitada o prohibida (ANEXOS 5 y 6 y artículo 3.3.30), las altas y bajas que registren, respecto de los productos comprendidos en las mismas, las publicaciones específicas de los siguientes entes:

* FAO/OMS - Codex Alimentarius Commission;
* Council of Europe;
* FDA - Food and Drug Administration (EE.UU.); y
* FEMA - Flavor and Extract Manufacturers' Association (EE.UU.).

3.3.17. Los aromatizantes saborizantes autorizados y los coadyuvantes que se utilicen en su elaboración deberán responder como mínimo, a los requisitos de identidad y pureza y a las demás especificaciones que se determinen en relación con los alimentos en general y/o con los aromatizantes saborizantes en particular. Deberán cumplir asimismo con los requisitos específicos que para ellos establezca alguna de las fuentes bibliográficas establecidas en el artículo 3.3.16, o de las citadas en el ANEXO 7 de este capítulo.

**Sustancias permitidas en la elaboración de aromatizantes/saborizantes**

3.3.18. Se autoriza el empleo de diluyentes y soportes a fin de mantener la uniformidad y dilución necesarias para facilitar la incorporación y dispersión de aromas concentrados en los productos alimenticios. Algunos soportes pueden ser utilizados para encapsular los aromatizantes con el fin de protegerlos de la evaporación y de posibles alteraciones durante su almacenamiento. En el ANEXO 8 de este capítulo se indica las sustancias cuyo empleo está permitido.

3.3.19. Se autoriza el empleo de los siguientes antioxidantes, indispensables para la protección de ciertos aceites esenciales, especialmente los que contienen terpenos, así como de otras sustancias aromáticas, en los límites de concentración máxima que aquí se establecen:

| | |
|---|---|
| Acido ascórbico | n.s.e. |
| Acido eritórbico | n.s.e. |
| Ascorbatos de sodio y calcio | n.s.e. |
| Galatos de propilo, octilo y dodecilo | máx. 1000 mg/Kg |
| Hidroxianisol butilado (BHA) | máx. 1000 mg/Kg |
| Hidroxitolueno butilado (BHT) | máx. 1000 mg/Kg |
| Lecitinas | n.s.e. |
| Terbutilhidroquinona (TBHQ) | máx. 1000 mg/Kg |
| Mezclas de los galatos, siempre que no se incorporen más de 500 mg/kg de galatos, BHA y/o BHT | máx. 1000 mg/Kg |
| Mezclas de TBHQ con BHA y/o BHT | máx. 1000 mg/Kg |
| Palmitato y estearato de ascorbilo aislados o en mezcla máx. 1000 mg/Kg Tocoferoles, naturales y/o sintéticos | n.s.e. |

3.3.20. Se autoriza el empleo de los siguientes secuestrantes que

impiden la acción catalítica de ciertos iones metálicos protegiendo así al aromatizante de la oxidación. Se podrán emplear en la concentración necesaria para lograr el efecto deseado:

Acido cítricoAcido etilenodiamino-tetracético; sus sales, mono, di y trisódicas y su sal cálcico disódicaAcido tartáricoHexametafosfato de sodio

3.3.21. Se autoriza el empleo de los siguientes agentes conservadores necesarios para inhibir el desarrollo microbiano en ciertos aromatizantes, debiende tenerse en consideración el producto al cual están destinados,en la concentración máxima en productos prontos para el consumo, que aquí se indica:

| | |
|---|---|
| Acido benzoico, su equivalente en sales de sodio, calcio o potasio | máx.1000 mg/l o mg/kg |
| Acido sórbico, su equivalente en sales de sodio, calcio o potasio | máx.1000 mg/l o mg/kg |
| Anhidrido sulfuroso, sulfitos y bisulfitos de sodio, calcio o potasio | máx. 400 mg/l o mg/kg |
| Mezclas de los anteriores (calculado como la suma de ácido benzoico y ácido sórbico) | máx. 1000 mg/l o mg/Kg |
| p-Hidroxibenzoato de metilo | máx.1000 mg/l o mg/kg |
| p-Hidroxibenzoato de propilo | máx.1000 mg/l o mg/kg |

3.3.22. Se autoriza el empleo de los siguientes agentes emulsionantes y estabilizantes que facilitan la homogeneización de los aromas o su incorporación en los productos alimenticios:.

Acido algínico
Agar-agar
Alginato de sodio, potasio, amonio y calcio
Alginato de propilenglicol
Almidones modificados
Carragenina
Carboximetilcelulosa
Celulosa microcristalina
Diésteres de glicerilo de ácidos grasos C6-C18
Estearatos de propilenglicol
Esteres de glicerilo de ácidos diacetil tartárico y grasos
Esteres de sacarosa de ácidos grasos
Goma arábiga
Goma garrofín
Goma ghatti
Goma guar
Goma karaya
Goma tragacanto
Goma xantano
Lecitinas
Metilcelulosa
Monoésteres glicéridos de ácido grasos saturados de 6 a 18 átomos de carbono
Mono oleato de polioxietileno (20) sorbitan
Palmitato de ascorbilo
Pectinas
Sucroglicéridos

3.3.23. Se permite el empleo en los aditivos aromatizantes de los siguientes correctores de densidad que se utilizan para alcanzar la densidad del aromatizante pretendida, en el producto pronto para el consumo:

| | |
|---|---|
| Aceite vegetal bromado, exclusivamente en bebidas analcohólicas | máx. 15 mg/kg |
| Acetato isobutirato de sacarosa (SAIB) | - |
| Ester glicérido de la colofonia | máx. 150 mg/kg |
| Colofonia hidrogenada | - |
| Ester glicérido de la colofonia hidrogenada | máx. 150 mg/kg |
| Ester metílico de la colofonia hidrogenada | máx. 150 mg/kg |

3.3.24. Se permite el uso de los siguientes reguladores de acidez a emplear en los aromatizantes para ajustar su pH.

Acetato de sodio, potasio y calcio
Acido acético
Acido cítrico
Acido fosfórico
Acido láctico
Carbonato cálcico
Carbonato magnésico
Citratos de sodio, potasio y calcio
Lactatos de sodio, potasio y calcio
Ortofosfatos de sodio y potasio (mono y di)

3.3.25. Se permite el agregado a los aditivos aromatizantes de los siguientes agentes antihumectantes/antiaglutinantes que se utilizan para mantener, en caso necesario, la fluidez de los aromatizantes en polvo.

Carbonato de calcio
Carbonato de magnesio
Estearatos de magnesio
Ortofosfatos de calcio (mono, di y tri)
Silicato de calcio
Sílice coloidal

3.3.26. Se permite el uso de solventes de extracción y procesamiento para la obtención de extractos naturales. Se acepta un límite máximo para la cantidad de solvente residual presente en un alimento debido al principio de transferencia de masa.

Las concentraciones máximas de residuos de solventes de extracción y procesamiento, que pueden estar presentes en los aromatizantes, son las que se indican en el ANEXO 9 de este capítulo.

3.3.27. Los contenidos máximos autorizados de sustancias que están presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y son provenientes de aromas o de ingredientes alimenticios se presentan en el ANEXO 5 de este capítulo. Los contenidos máximos autorizados en los alimentos para algunas sustancias que se emplean como aromatizantes saborizantes se presentan en el ANEXO 6.

3.3.28. Los aromatizantes/saborizantes de humo no aportarán más de 0,03 ppb de 3,4-benzopireno al alimento final; a los fines del control analítico, este valor se determinará a partir del 3,4 benzopireno presente en el aromatizante/saborizante de humo utilizado y de la dosificación de este último en el alimento/producto pronto para el consumo.

3.3.29. Se prohibe la utilización por parte de la industria alimentaria de los siguientes aromatizantes:

a) esencias y extractos de: habatonka, sasafrás y sabina.

b) compuestos químicos aislados y de síntesis cuya utilización contradiga la norma consignada al pie del cuadro del ANEXO 5.

Queda además prohibido el empleo en la fabricación de ali-

mentos de hidrocarburos y de compuestos de la serie pirídica (excepto los incluídos en la Lista General, así como también de nitroderivados, nitritos orgánicos y otros que expresamente determinen las autoridades sanitarias competentes.

## Sección 4
## Colorantes alimentarios

3.4.1. Los colorantes naturales y sintéticos que podrán adicionarse a los alimentos, exclusivamente en los casos en que las disposiciones específicas lo autoricen, son los comprendidos en la Lista General de Colorantes, que figura en el ANEXO 10 de este Capítulo y sus lacas de aluminio.

3.4.2. Se reserva para uso exclusivo de aplicación en la superficie de alimentos, los colorantes identificados con los siguientes números (INS): 172, 170 (i), 173, 174 y 175,

3.4.3. Los colorantes comprendidos en la Lista General de Colorantes Alimentarios se clasifican en:

a) naturales, comprende las sustancias colorantes aisladas por procesos adecuados de materias primas de origen vegetal y los compuestos obtenidos por síntesis que presentan una estructura química idéntica a ellas;

b) artificiales, los compuestos químicos obtenidos por síntesis, no identificados en productos de origen vegetal; comprende los identificados en la Lista General con los números (INS): 102, 110, 123, 124, 127, 129, 131, 132, 133 y sus lacas de aluminio;

c) minerales

3.4.4. Cuando los aditivos colorantes se expendan en mezclas, deberá constar en el rótulo el nombre de los colorantes integrantes de la misma, en orden decreciente, así como la composición cuantitativa de la mezcla.

3.4.5. La cantidad máxima de colorantes artificiales permitida en los alimentos, será de 0.005% m/m, referida al alimento pronto para el consumo.

## Sección 5

## Lista positiva de aditivos alimentarios

3.5.1. A los efectos de las presentes disposiciones se distingue dos tipos de aditivos alimentarios:

a) aditivo alimentario sin concentración máxima establecida (n.s.e.), es aquel que se autolimita en el alimento por razones tecnológicas, sensoriales u otras y al que por lo tanto no se le establece un máximo reglamentario; este término también significa que la cantidad de sustancia agregada al alimento en elaboración o procesamiento no excederá la cantidad requerida para el cumplimiento del propósito por el cual se permite su empleo;

b) aditivo alimentario con concentración máxima establecida, es aquel para el cual se fija una concentración máxima referida a los alimentos a los cuales se puede incorporar.

3.5.2. Se autoriza la utilización de los aditivos incluídos en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, contenidos en el ANEXO 11 del presente capítulo. Dicha lista comprende los aditivos autorizados, el número atribuído en el International Numbering System (INS) adoptado por la Comisión Alimentaria del CODEX en 1989, los alimentos a los cuales pueden incorporarse y el límite máximo o sea la concentración máxima, expresada en mg/kg, que se admite en el alimento pronto para el consumo y el compuesto químico bajo el cual se expresa, si difieren.

Este último valor indica la cantidad de aditivo usado en forma individual.

Cuando se utiliza con otros que cumplen igual función (según la clasificación del art. 3.2.1.), la suma total de las concentraciones no debe ser superior al límite máximo de ninguno de ellos.

Se aplicará similar criterio para el caso particular de los fosfatos y derivados, cumplan o no estos igual función.

3.5.3. Los aditivos específicos para alimentos modificados son los que se mencionan a texto expreso en el Capítulo 29 de este reglamento.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 494 | Sorbitán monooleato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Helados | 5000 | Helados |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Levaduras | 10000 | Productos proteicos y levaduras |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Golosinas | 5000 | Alimentos azucarados |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Helados | 5000 | Helados |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Leches aromatizadas | 5000 | Leche y derivados |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Levaduras | 10000 | Productos proteicos y levaduras |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Golosinas | 5000 | Alimentos azucarados |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Helados | 5000 | Helados |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Leches aromatizadas | 5000 | Leche y derivados |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Levaduras | 10000 | Productos proteicos y levaduras |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 420 | Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sorbita | Dulce de leche de repostería | Nse | Leche y derivados |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Goma de mascar | 400 | Alimentos azucarados |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Emulsiones grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Aceites y grasas | 200 | Alimentos grasos |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Productos de cacao | 100 | Cacao y derivados |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona | terciaria | Embutidos secos | 200 |

## Sección 6

## Soportes y disolventes

3.6.1. A los efectos de las presentes disposiciones, soportes incluídos los disolventes soportes, son sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente o de cualquier otro modo un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.

3.6.2. Se permite el empleo como soportes de aditivos de las sustancias que se presentan en el ANEXO 12 de este Capítulo. No se exigirá para ellos la declaración en el rótulo como ingredientes.

No se incluye en esta lista:

a) las sustancias consideradas generalmente como productos alimenticios o ingredientes;

b) los aminoácidos y sus sales (excepto los que son aditivos);

c) las sustancias que tienen principalmente función de aditivo acidificante o regulador de la acidez.

Se incluye también los diluyentes o soportes autorizados en el art. 3.3.18. de este reglamento para aditivos aromatizantes/saborizantes.

### ANEXO 1

### AROMATIZANTES/SABORIZANTES DE REACCION O DE TRANSFORMACION

**Materias primas**

**(art. 3.3.11.)**

Hierbas, especias y sus extractos
Agua
Tiamina y su clorhidrato
Acido ascórbico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
Acido cítrico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
Acido láctico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio

y amonio
Acido inosínico y sus sales de sodio, potasio, calcio
Acido guanílico y sus sales de sodio, potasio, calcio
Inositol
Sulfuros, hidrosulfuros y polisulfuros de sodio, potasio y amonio
Lecitina
Acidos, bases y sales como reguladores del pH
Acido clorhídrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Acido sulfúrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Acido fosfórico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Acido acético y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Hidróxido de sodio, calcio y amonio
Polimetilsiloxano como agente antiespumante (no interviene en la reacción)

## ANEXO 2
## AROMATIZANTES/SABORIZANTES DE HUMO

(art. 3.3.12.)

Maderas, corteza y ramas no tratadas de las siguientes especies, que pueden utilizarse en su producción:

Acer negundo L.
Betula pendula Roth. (variedades esp. B. alba L. y B. verrucosa Ehrh.)
Betula pubescens Ehrh
Carpinus betulus L.
Carya ovata (Mill.) Koch (C. alba (L.) Nutt.)
Castanea sativa Mill.
Eucalyptus sp.
Fagus grandifolia Ehrh.
Fagus sylvatica L.
Fraxinus excelsior L.
Juglans regia L.
Malus pumila Mill.
Prosopis juliflora DC., P. velutenia
Prunus avium L.
Quercus alba L.
Quercus ilex L.
Quercus robur L. (Q. pedunculata Ehrh)
Rhamnus frangula L.
Robinia pseudoacacia L.
Ulmus fulva Mich.
Ulmus rubra Muhlemb
Hierbas aromáticas y especias pueden también ser incorporadas, así como las ramas de sabina y las ramas, agujas y frutos de pino.

## ANEXO 3
## LISTA DE ESPECIES BOTANICAS DE ORIGEN REGIONAL

(art. 3.3.15.)

| | |
|---|---|
| 001 | CANCHALAGUA<br>Centarium cachanlahuen (Moll) Robinson |
| 002 | CARQUEJA<br>Baccharis articulata (Lamarck) Pers. Baccharis crispa Sprengel |
| 003 | INCAYUYO<br>Lippia integrifolia (Griseb.) Hieron. |
| 004 | LUCERA<br>Pluchea sagittalis (Lamarck) Cabrera |
| 005 | MARCELA<br>Achyrocline satureioides (Lamarck) D.C. |
| 006 | PEPERINA<br>Minthostachys mollis (H.B.K.) Gris |
| 007 | POLEO<br>Lippia turbinata Griseb. |
| 008 | VIRA VIRA<br>Gnaphalium cheiranthifolium Lam |
| 009 | ZARZAPARRILLA<br>Smilax campestris Gris |

## ANEXO 4
## ANEXO DE LA "LISTA DE BASE"

(art. 3.3.14)

ACHICORIA Cichorium intybus L.
AGORICO BLANCO Polyporus officinalis Fries
ALOE Aloe vera L., aliae spp., Ferox mill.
ARTEMISA COMUN Artemisia vulgaris L.
CALAMO Acorus calamus L.
CIRUELAS Prunus domestica L.
COMINO Cuminun cyminun L.
CUASIA Quassia amara L.
GENCIANA Gentiana lutea L.
TAMARINDO Tamarindus indica L.
TARAXACON Taraxacum officinale Weber

## ANEXO 5

(art. 3.3.27.)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias cuando procedan de aromas o de ingredientes alimenticios que tengan propiedades aromatizantes y estén presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y en los cuales se han utilizado aromatizantes/saborizante

| Sustancias | Productos alimenticios en mg/kg | Bebidas mg/kg | Excepciones y/o restricciones especiales |
|---|---|---|---|
| Acido agárico | 20 | 20 | 100 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los productos alimenticios que contengan hongos |
| Aloina | 0.1 | 0.1 | 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas |
| Beta azarona | 0.1 | 0.1 | 1 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los condimentos destinados a los "snacks foods" |
| Berberina | 0.1 | 0.1 | 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas |
| Cumarina | 2 | 2 | 10 mg/kg para determinados tipos de dulces con caramelo 50 mg/kg en las gomas de mascar 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Acido cianhídrico | 1 | 1 | 50 mg/kg en el turrón (nougat) mazapán y sus sucedáneos o productos similares 1 mg/% en volumen de alcohol en las bebidas alcohólicas 5 mg/kg en las conservas de frutas con hueso |
| Hipericina | 0.1 | 0.1 | 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas 1 mg/kg en los productos de confitería |
| Pulegona | 25 | 100 | 250 mg/kg en las bebidas aromatizadas con menta picante o con menta 350 mg/kg en los productos de confitería con menta |
| Cuasina | 5 | 5 | 10 mg/kg en las pastillas de confitería 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas |
| Safrol e isosafrol | 1 | 1 | 2 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta un 25% en volumen de alcohol 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en volumen 15 mg/kg en los productos alimenticios que contengan macis y nuez moscada |
| Santonima | 0.1 | 0.1 | 1 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en vol. de alcohol |
| Tuyona alfa y beta | 0.5 | 0.5 | 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% de alcohol en volumen 10 mg/kg en las bebidas alcohólica que contengan más del 25% en volumen de alcohol 25 mg/kg en los productos alimenticios que contengan preparados a base de salvia 35 mg/kg en los amargos |

Estas sustancias no podrán añadirse como tales a los productos alimenticios o a los aromas. Podrán aparecer en el producto alimenticio o bien de manera natural, o bien tras haberse añadido aromas preparados a partir de materias de base natural.

## ANEXO 6

(art. 3.3.27.)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias, cuando estén presentes en los productos alimenticios y se deriven de la utilización de las mismas como aromatizantes/saborizantes.

| Sustancias | Productos alimenticios en mg/kg |
|---|---|
| Bebidas mg/kg | Excepciones y/o restricciones especiales |
| Esparteina | - |
| - | 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas |
| Hexanoato de alilo | 75 |
| 75 | |
| Quinina | 1 |
| 1 | 40 mg/kg en los caramelos digestivos para adultos y en las gelatinas de frutas 300 mg/kg en las bebidas alcohólicas |

## ANEXO 7

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

(art. 3.3.17.)

* Farmacopea Nacional de los países signatarios del Tratado de Asunción

* Documentación específica aprobada por los Institutos Nacionales de Normalización o de Salud: de Argentina, IRAM (Instituto de Racionalización de Materiales), INAL (Instituto Nacional de Alimentos) e INAME (Instituto Nacional de Medicamentos); de Brasil, INCOS-Instituto Nacional de Control de Calidad en Salud y CNS-Consejo Nacional de Salud; de Paraguay, INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normativa), y de Uruguay, UNIT (Instituto Uruguayo de Normas Técnicas).

* (CAS) "Chemical Abstracts Service". American Chemical Society, Washington, D.C.
* (FCC) "Food Chemical Codex". National Academy of Sciences, Wáshington, D.C.

* (FAO-OMS). "Specificationes for Identity and Purity of Food Additives".

* (FEMA). "Scientific Literature Review" Flavor and Extract Manufacturers" Association.

* (FENAROLI). "Handbook of Flavor Ingredients". CRC Publishing Co., Boca Ratón. FL.

* (IOFI). "Code of Practice for the Flavor Industry".

* (STEFEN ARTANDER). "Perfume and Flavor Chemicals".

## ANEXO 8

## DILUYENTES Y SOPORTES DE AROMATIZANTES/ SABORIZANTES

(art. 3.3.18.)

Aceites y grasas comestibles
Acido acético
Acido algínico
Acido láctico
Agar-agar
Agua
Alcohol bencílico
Alcohol etílico
Alcohol isopropílico
Alginato de propilenglicol
Alginatos de sodio, potasio, amonio y calcio
Almidón
Almidones modificados
Carbonato cálcico
Carbonato magnésico
Carboximetilcelulosa, sal sódica
Celulosa microcristalina
Cera candelilla
Cera carnauba
Cera de abejas
Beta-Ciclodextrina
Citrato de trietilo Dextrosa
Dextrina
Diésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18

Esteres de sacarosa de ácidos grasos saturados C6-C18
Etil celulosa
Gelatina
Glicerina
Glucosa
Goma arábiga
Goma damar
Goma garrofín
Goma guar
Goma tragacanto
Goma xantano
Lactato de etilo
Lactosa
Lecitina
Maltodextrina
Manitol
Metilcelulosa
Mono, di y triacetatos de glicerina
Monoésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
Pectina
Propilenglicol
Resina elemi
Sacarosa
Sal
Silicato cálcico
Sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel) Sorbitol
Sucroglicéridos
Suero de leche en polvo
Tributirina
Triésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
Tripropanoato de glicerilo
Vaselina líquida hasta 0.15% en alimentos/productos prontos para el consumo
Xilitol

# ANEXO 9

**Concentraciones máximas de solventes de extracción y procesamiento presentes en los aromatizantes/saborizantes (mg/kg)**

**(art. 3.3.26.)**

| | |
|---|---|
| Acetato de etilo | 10 |
| Acetona | 2 |
| Butano | 1 |
| 1-Butanol | 10 |
| Ciclohexano | 1 |
| Diclorometano | 2 |
| Dióxido de carbono | límite no especificado |
| Eter de petróleo | 1 |
| Eter dibutírico | 2 |
| Eter dietílico | 2 |
| Etil metil cetona | 2 |
| Hexano | 1 |
| Isobutano | 1 |
| Metanol | 10 |
| Propano | 1 |
| Tolueno | 1 |
| Tricloroetileno | 2 |

# ANEXO 10
# LISTA GENERAL DE COLORANTES

**(art. 3.4.1.)**

| NUMERO INS CODEX | COLOUR INDEX 1971/1982 | NOMBRE DE COLORANTE |
|---|---|---|
| 100 | 75300 | CURCUMA/CURCUMINA |
| 101(i) | - | RIBOFLAVINA |
| 101(ii) | - | RIBOFLAVINA 5'-FOSFATO DE SODIO |
| 102 | 19140 | TARTRAZINA |
| 110 | 15985 | AMARILLO OCASO FCF, AMARILLO SUNSET |
| 120 | 75470 | CARMIN/AC. CARMINICO/COCHINILLA |
| 123 | 16185 | AMARANTO, BORDEAUX S |
| 124 | 16255 | PONCEAU 4 R, ROJO COCHINILLA A |
| 127 | 45430 | ERITROSINA |
| 129 | 16035 | ROJO 40/ROJA ALLURA AC |
| 131 | 42051 | AZUL PATENTE V |
| 132 | 73015 | INDIGOTINA/CARMIN DE INDIGO |
| 133 | 42090 | AZUL BRILLANTE FCF |
| 140(i) | 75810 | CLOROFILA |
| 140(ii) | 75810 | CLOROFILINA |
| 141(i) | 75815 | CLOROFILA CUPRICA, SALES DE Na y k |
| 141(ii) | 75815 | CLORIFILINA CUPRICA, SALES DE Na Y K |
| 143 | 42053 | VERDE INDELEBLE/VERDE RAPIDO/FAST GREEN |
| 150(a) | - | CARAMELO I-SIMPLE |
| 150(b) | - | CARAMELO II - PROCESO SULFITO CAUSTICO |
| 150(c) | - | CARAMELO III - PROCESO AMONIO |
| 150(d) | - | CARAMELO IV - PROCESO SULFITO-AMONIO |
| 153 | - | CARBON VEGETAL |
| 160 a (i) | 40800 | BETA-CAROTENO (SINTETICO IDENTICO A NATURAL) |
| 160 a (ii) | 75130 | CAROTENOS: EXTRACTOS NATURALES |
| 160 b | 75120 | ANNATTO, BIXINA, NORBIXINA, URUCU, ROCU |
| 160 c | - | PAPRIKA/CAPSORRUBINA/CAPSANTINA |
| 160 d | 75125 | LICOPENO |
| 160 e | 40820 | BETA-APO- 8' - CAROTENAL |
| 160 f | 40825 | ESTERMETILICO O ETILICO DEL ACIDO BETA -APO-8'-CAROTENOICO |
| 161 b | - | LUTEINA |
| 161 g | 40850 | CANTAXANTINA |
| 162 | - | ROJO DE REMOLACHA/BETANINA |
| 163 (i) | - | ANTOCIANINAS (de frutas u hortalizas) |
| 170 (i) | 77220 | CARBONATO DE CALCIO |
| 171 | 77831 | DIOXIDO DE TITANIO |
| 172 (i) | 77491 | OXIDO DE HIERRO, NEGRO |
| 172 (ii) | 77492 | OXIDO DE HIERRO, ROJO |
| 172 (iii) | 77499 | OXIDO DE HIERRO, AMARILLO |
| 173 | 77000 | ALUMINO |
| 174 | 77820 | PLATA |
| 175 | 77480 | ORO |
| 180 | 15850 | LITOL RUBINA 8K |

# ANEXO 11

## LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS
(art. 3.5.2.)

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 443 | Aceites vegetales bromados, aceites brominados | Bebidas sin alcohol | 15 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 260 | Acido acético | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 260 | Acido acético | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 260 | Acido acético | Quesos procesados | Nse | Leche y derivados |
| 260 | Acido acético | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 355 | Acido adípico | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 355 | Acido adípico | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 355 | Acido adípico | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 355 | Acido adípico | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 355 | Acido adípico | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 355 | Acido adípico | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 400 | Acido algínico | Bebidas sin alcohol | 300 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 400 | Acido algínico | Productos de cervecería | 100 | Alimentos farináceos |
| 400 | Acido algínico | Minarina y cremas vegetales | 10000 | Alimentos grasos |
| 400 | Acido algínico | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 400 | Acido algínico | Polvos para refrescos | 100 | Alimentos varios |
| 400 | Acido algínico | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 400 | Acido algínico | Helados | 10000 | Helados |
| 400 | Acido algínico | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 400 | Acido algínico | Yogur | 5000 | Leche y derivados |
| 400 | Acido algínico | Leches aromatizadas | 1000 | Leche y derivados |
| 400 | Acido algínico | Productos pesqueros congelados | 10000 | Pescados y productos pesqueros |
| 400 | Acido algínico | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Harina | Nse | Alimentos farináceos |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos de cervecería | 40 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Conservas vegetales | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Helados | Nse | Helados |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos pesqueros congelados | 1000 | Pescados y productos pesqueros |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 210 | Acido benzoico | Bebidas sin alcohol | 1000 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 210 | Acido benzoico | Emulsiones grasas | 1000 | Alimentos grasos |
| 210 | Acido benzoico | Encurtidos | 800 | Frutas, hortalizas y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 210 | Acido benzoico | Jugos y néctares | 1000 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 210 | Acido benzoico | Caviar | 1000 | Pescados y productos pesqueros |
| 330 | Acido cítrico | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 330 | Acido cítrico | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 330 | Acido cítrico | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 330 | Acido cítrico | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 330 | Acido cítrico | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 330 | Acido cítrico | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 330 | Acido cítrico | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 330 | Acido cítrico | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 330 | Acido cítrico | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 330 | Acido cítrico | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 330 | Acido cítrico | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 330 | Acido cítrico | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 330 | Acido cítrico | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 330 | Acido cítrico | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 330 | Acido cítrico | Hortalizas frescas envasadas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 330 | Acido cítrico | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 330 | Acido cítrico | Helados | Nse | Helados |
| 330 | Acido cítrico | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Harina | Nse | Alimentos farináceos |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Productos de cervecería | 40 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Conservas vegetales | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 338 | Acido esteárico, ácido octadecanoico | Bebidas con extracto de cola | 600 | Agua y bebidas sin alcohol |
| | Acido esteárico, ácido octadecanoico | Pastillas | 2000 | Alimentos azucarados |
| 338 | Acido esteárico, ácido octadecanoico | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 338 | Acido esteárico, ácido octadecanoico | Productos de cacao | 2500 | Cacao y derivados |
| 297 | Acido fumárico | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 297 | Acido fumárico | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 297 | Acido fumárico | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 297 | Acido fumárico | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 297 | Acido fumárico | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 297 | Acido fumárico | Helados | Nse | Helados |
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Alimentos rebozados | Nse | Alimentos varios |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Sopas y caldos | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 626 | Acido guanílico | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 626 | Acido guanílico | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 626 | Acido guanílico | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 626 | Acido guanílico | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 626 | Acido guanílico | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 626 | Acido guanílico | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 630 | Acido inosínico | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 630 | Acido inosínico | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 630 | Acido inosínico | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 630 | Acido inosínico | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 630 | Acido inosínico | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 630 | Acido inosínico | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Hortalizas frescas envasadas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Helados | Nse | Helados |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Quesos procesados | Nse | Leche y derivados |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 296 | Acido málico (dl-) | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 296 | Acido málico (dl-) | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 296 | Acido málico (dl-) | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 296 | Acido málico (dl-) | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 296 | Acido málico (dl-) | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 296 | Acido málico (dl-) | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 296 | Acido málico (dl-) | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 296 | Acido málico (dl-) | Hortalizas frescas envasadas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 296 | Acido málico (dl-) | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 296 | Acido málico (dl-) | Helados | Nse | Helados |
| 296 | Acido málico (dl-) | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 353 | Acido metatartárico | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 353 | Acido metatartárico | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 353 | Acido metatartárico | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 353 | Acido metatartárico | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 353 | Acido metatartárico | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 353 | Acido metatartárico | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 353 | Acido metatartárico | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 280 | Acido propiónico | Tapas de empanadas | 2000 | Alimentos farináceos |
| 280 | Acido propiónico | Productos panificados | 2000 | Alimentos farináceos |
| 280 | Acido propiónico | Quesos procesados | 3000 | Leche y derivados |
| 280 | Acido propiónico | Salsas | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 200 | Acido sórbico | Bebidas sin alcohol | 500 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 200 | Acido sórbico | Dulces | 1500 | Alimentos azucarados |
| 200 | Acido sórbico | Pastas rellenas | 1000 | Alimentos farináceos |
| 200 | Acido sórbico | Tapas de empanadas | 1000 | Alimentos farináceos |
| 200 | Acido sórbico | Productos panificados | 1000 | Alimentos farináceos |
| 200 | Acido sórbico | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 200 | Acido sórbico | Sidras | 350 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 200 | Acido sórbico | Productos de cacao | 1000 | Cacao y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Embutidos secos | 1000 | Carne y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Vegetales deshidratados | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Concentrados de tomate (en envase flexible) | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Encurtidos | 800 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Pulpas de frutas | 1500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Dulce de leche | 2000 | Leche y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Quesos procesados | 1000 | Leche y derivados |
| 200 | Acido sórbico | Salsas (excluídas las de tomates) | 1200 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Helados | Nse | Helados |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 406 | Agar | Dulces (batata, zapallo, durazno, zanahoria) | 5000 | Alimentos azucarados |
| 406 | Agar | Productos de cervecería | 500 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 406 | Agar | Minarina y cremas vegetales | 10000 | Alimentos grasos |
| 406 | Agar | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 406 | Agar | Polvos para refrescos | 100 | Alimentos varios |
| 406 | Agar | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 406 | Agar | Alimentos rebozados | 5000 | Alimentos varios |
| 406 | Agar | Helados | 10000 | Helados |
| 406 | Agar | Quesos procesados | 8000 | Leche y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 406 | Agar | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 559 | Aluminio silicato de | Leche en polvo | 10000 | Leche y derivados |
| 522 | Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de | Huevos en polvo | 200 | Huevos y derivados |
| 522 | Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de | Polvos leudantes | Nse | Productos proteicos y levaduras |
| 541i | Aluminio y sodio fosfato ácido de | Polvos para tortas | Nse | Alimentos varios |
| 541i | Aluminio y sodio fosfato ácido de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 | Alimentos varios |
| 541i | Aluminio y sodio fosfato ácido de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 554 | Aluminio y sodio silicato de | Huevos en polvo | Nse | Huevos y derivados |
| 554 | Aluminio y sodio silicato de | Leche en polvo | 10000 | Leche y derivados |
| 554 | Aluminio y sodio silicato de | Condimentos en polvo | 20000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 521 | Alumunio y sodio sulfato de | Frutas confitadas | 200 | Alimentos azucarados |
| 503ii | Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 503ii | Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Alimentos rebozados | Nse | Alimentos varios |
| 342ii | Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 342ii | Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 342i | Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 342i | Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 359 | Amonio adipato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 359 | Amonio adipato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 403 | Amonio alginato de | Bebidas sin alcohol | 300 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 403 | Amonio alginato de | Productos de cervecería | 100 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 403 | Amonio alginato de | Minarina y cremas vegetales | 10000 | Alimentos grasos |
| 403 | Amonio alginato de | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 403 | Amonio alginato de | Polvos para refrescos | 100 | Alimentos varios |
| 403 | Amonio alginato de | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 403 | Amonio alginato de | Hongos en conservas | 5000 | Alimentos varios |
| 403 | Amonio alginato de | Helados | 10000 | Helados |
| 403 | Amonio alginato de | Leches aromatizadas | 1000 | Leche y derivados |
| 403 | Amonio alginato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 403 | Amonio alginato de | Yogur | 5000 | Leche y derivados |
| 403 | Amonio alginato de | Productos pesqueros congelados | 10000 | Pescados y productos pesqueros |
| 403 | Amonio alginato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 503i | Amonio carbonato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 503i | Amonio carbonato de | Alimentos rebozados | Nse | Alimentos varios |
| 517 | Amonio sulfato de | Polvos leudantes | Nse | Productos proteicos y levaduras |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Productos de cacao | 200 | Cacao y derivados |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Salsas | 500 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Alimentos rebozados | 1000 | Alimentos varios |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Productos de cacao | 200 | Cacao y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Productos pesqueros congelados | 1000 | Pescados y productos pesqueros |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Salsas | 500 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 927 | Azodicarbonamida | Harina | 45 | Alimentos farináceos |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Dulces | 200 | Alimentos azucarados |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Puré de hortalizas instantáneo | 150 | Alimentos varios |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Productos de cervecería | 30 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Sidras | Lib.35/Tot.250 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Vinos | Lib.35/Tot.275 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Jugos y néctares | 400 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Vegetales deshidratados | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Hortalizas frescas envasadas | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Papas fritas congeladas | 50 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Encurtidos | 100 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Pulpas de frutas | 2500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 928 | Benzoilperóxido | Harina | 60 | Alimentos farináceos |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Goma de mascar | 400 | Alimentos azucarados |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Productos de cacao | 100 | Cacao y derivados |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Embutidos secos | 200 | Carne y derivados |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Frutas secas peladas | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Salsas | 200 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Sopas y caldos | 200 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Goma de mascar | 400 | Alimentos azucarados |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Emulsiones grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Aceites y grasas | 200 | Alimentos grasos |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Productos de cacao | 100 | Cacao y derivados |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Embutidos secos | 200 | Carne y derivados |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Frutas secas peladas | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Salsas | 200 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Sopas y caldos | 200 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 263 | Calcio acetato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 263 | Calcio acetato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 404 | Calcio alginato de | Bebidas sin alcohol | 300 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 404 | Calcio alginato de | Productos de cervecería | 100 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 404 | Calcio alginato de | Minarina y cremas vegetales | 10000 | Alimentos grasos |
| 404 | Calcio alginato de | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 404 | Calcio alginato de | Polvos para refrescos | 100 | Alimentos varios |
| 404 | Calcio alginato de | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 404 | Calcio alginato de | Hongos en conservas | 5000 | Alimentos varios |
| 404 | Calcio alginato de | Helados | 10000 | Helados |
| 404 | Calcio alginato de | Leches aromatizadas | 1000 | Leche y derivados |
| 404 | Calcio alginato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 404 | Calcio alginato de | Yogur | 5000 | Leche y derivados |
| 302 | Calcio ascorbato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 302 | Calcio ascorbato de | Harina | Nse | Alimentos farináceos |
| 302 | Calcio ascorbato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 302 | Calcio ascorbato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 302 | Calcio ascorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 302 | Calcio ascorbato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 302 | Calcio ascorbato de | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 302 | Calcio ascorbato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 302 | Calcio ascorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 302 | Calcio ascorbato de | Conservas vegetales | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 302 | Calcio ascorbato de | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 302 | Calcio ascorbato de | Productos pesqueros congelados | 1000 | Pescados y productos pesqueros |
| 302 | Calcio ascorbato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 302 | Calcio ascorbato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 213 | Calcio benzoato de | Emulsiones grasas | 1000 | Alimentos grasos |
| 227 | Calcio bisulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 227 | Calcio bisulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 170 | Calcio carbonato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 170 | Calcio carbonato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 170 | Calcio carbonato de | Leche en polvo | 10000 | Leche y derivados |
| 509 | Calcio cloruro de | Dulces en almíbar | 250 | Alimentos azucarados |
| 509 | Calcio cloruro de | Conservas vegetales | 250 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 509 | Calcio cloruro de | Quesos | 200 | Leche y derivados |
| 509 | Calcio cloruro de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Productos panificados | 5000P2O5 | Alimentos farináceos |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Proteínas | Nse | Productos proteicos y levaduras |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Goma de mascar | 2000 | Alimentos azucarados |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Golosinas | 5000 | Alimentos azucarados |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Pastas | Nse | Alimentos farináceos |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Salsas | 100000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 578 | Calcio gluconato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 578 | Calcio gluconato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 578 | Calcio gluconato de | Conservas vegetales | 250 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 629 | Calcio guanilato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 629 | Calcio guanilato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 629 | Calcio guanilato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 629 | Calcio guanilato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 629 | Calcio guanilato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 629 | Calcio guanilato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 629 | Calcio guanilato de | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 526 | Calcio hidróxido de | Dulces en almíbar | 250 | Alimentos azucarados |
| 526 | Calcio hidróxido de | Manteca | 2000 | Leche y derivados |
| 633 | Calcio inosinato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 633 | Calcio inosinato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 633 | Calcio inosinato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 633 | Calcio inosinato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 633 | Calcio inosinato de | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 633 | Calcio inosinato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 327 | Calcio lactato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 327 | Calcio lactato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 327 | Calcio lactato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 327 | Calcio lactato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 327 | Calcio lactato de | Conservas vegetales | 250 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 327 | Calcio lactato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 352 | Calcio malato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 352 | Calcio malato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Productos panificados | 5000P2O5 | Alimentos farináceos |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Proteínas | Nse | Productos proteicos y levaduras |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Productos panificados | 5000P2O5 | Alimentos farináceos |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Proteínas | Nse | Productos proteicos y levaduras |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 529 | Calcio óxido de | Dulces en almíbar | 250 | Alimentos azucarados |
| 282 | Calcio propionato de | Tapas de empanadas | 2000 | Alimentos farináceos |
| 282 | Calcio propionato de | Productos panificados | 2000 | Alimentos farináceos |
| 282 | Calcio propionato de | Quesos procesados | 3000 | Leche y derivados |
| 552 | Calcio silicato de | Leche en polvo | 10000 | Leche y derivados |
| 552 | Calcio silicato de | Condimentos en polvo | 20000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 552 | Calcio silicato de | Sal de mesa | 20000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 203 | Calcio sorbato de | Dulces | 1500 | Alimentos azucarados |
| 203 | Calcio sorbato de | Productos panificados | 1000 | Alimentos farináceos |
| 203 | Calcio sorbato de | Tapas de empanadas | 1000 | Alimentos farináceos |
| 203 | Calcio sorbato de | Emulsiones grasas | 1000 | Alimentos grasos |
| 203 | Calcio sorbato de | Embutidos secos | 1000 | Carne y derivados |
| 226 | Calcio sulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 452iii | Calcio y sodio polifosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 452iii | Calcio y sodio polifosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 | Pescados y productos pesqueros |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Productos panificados | 5000P2O5 | Alimentos farináceos |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 | Alimentos varios |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Leche en polvo | 10000 | Leche y derivados |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Proteínas | Nse | Productos proteicos y levaduras |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Condimentos en polvo | 20000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Sal de mesa | 20000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Minarina y cremas vegetales | 10000 | Alimentos grasos |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Alimentos rebozados | 5000 | Alimentos varios |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Polvos para refrescos | 100 | Alimentos varios |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Helados | 10000 | Helados |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Quesos procesados | 8000 | Leche y derivados |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Sopas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Dulces (batata, zapallo, durazno) | 5000 | Alimentos azucarados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Polvos para refrescos | 100 | Alimentos varios |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Polvos sabor cacao | 5000 | Cacao y derivados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Paleta cocida | Nse | Carne y derivados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Fiambre de cerdo o ternera | Nse | Carne y derivados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Jamón cocido | Nse | Carne y derivados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Helados | 10000 | Helados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Yogur | 5000 | Leche y derivados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Leches aromatizadas | 1000 | Leche y derivados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Leches aromatizadas | 1000 | Leche y derivados |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Sopas y caldos | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 460i | Celulosa microcristalina | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 460i | Celulosa microcristalina | Polvos sabor cacao | 5000 | Cacao y derivados |
| 460i | Celulosa microcristalina | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 460i | Celulosa microcristalina | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 903 | Cera carnauba | Superficie frutas citricas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 901 | Cera de abejas (blanca y amarilla) | Superficie frutas citricas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 230 | Difenilo, fenilbenceno | Superficie frutas citricas | 70 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 900 | Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano | Dulces | 10 | Alimentos azucarados |
| 900 | Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano | Aceites para fritura industrial | 10 | Alimentos grasos |
| 900 | Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano | Bebidas con extracto de cola | 10 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 312 | Dodecilgalato | Goma de mascar | 400 | Alimentos azucarados |
| 312 | Dodecilgalato | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 312 | Dodecilgalato | Productos de cacao | 200 | Cacao y derivados |
| 312 | Dodecilgalato | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 909 | Esperma de ballena, cera spermaceti | Superficie frutas citricas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 512 | Estannoso cloruro | Bebidas sin alcohol | 15 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 512 | Estannoso cloruro | Conservas vegetales | 15 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 475 | Esteres de ácidos grasos con poliglicerol | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 915 | Esteres de colofonia con glicerol | Bebidas sin alcohol | 100 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 474 | Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | Bebidas sin alcohol | 400 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 474 | Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 474 | Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 474 | Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 473 | Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres | Bebidas sin alcohol | 400 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 473 | Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 473 | Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 473 | Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Bebidas sin alcohol | 400 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Emulsiones grasas | 5000 | Alimentos grasos |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Helados | 1000 | Helados |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Bebidas sin alcohol | 400 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Emulsiones grasas | 5000 | Alimentos grasos |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Helados | 1000 | Helados |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Bebidas sin alcohol | 400 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Emulsiones grasas | 5000 | Alimentos grasos |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Helados | 1000 | Helados |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Bebidas sin alcohol | 400 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Emulsiones grasas | 5000 | Alimentos grasos |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Helados | 1000 | Helados |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Bebidas sin alcohol | 400 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Emulsiones grasas | 5000 | Alimentos grasos |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Helados | 1000 | Helados |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Bebidas sin alcohol | 400 | Agua y bebidas sin alcohol |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Emulsiones grasas | 5000 | Alimentos grasos |
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Helados | 1000 | Helados |
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 637 | Etilmaltol | Goma de mascar | 300 | Alimentos azucarados |
| 637 | Etilmaltol | Productos de cacao | 1000 | Cacao y derivados |
| 958 | Glicirricina | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 575 | Glucono delta lactona | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Pastillas | Nse | Alimentos azucarados |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Confites | Nse | Alimentos azucarados |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Caramelos masticables | Nse | Alimentos azucarados |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Minarina y cremas vegetales | 5000 | Alimentos grasos |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Polvos para refrescos | 200 | Alimentos varios |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Polvos sabor cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Helados | 5000 | Helados |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Quesos procesados | 8000 | Leche y derivados |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse | Alimentos azucarados |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Pastillas | Nse | Alimentos azucarados |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Confites | Nse | Alimentos azucarados |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Caramelos masticables | Nse | Alimentos azucarados |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Minarina y cremas vegetales | 5000 | Alimentos grasos |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Alimentos rebozados | 5000 | Alimentos varios |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Polvos para refrescos | 200 | Alimentos varios |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Polvos sabor cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Helados | 10000 | Helados |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Quesos procesados | 5000 | Leche y derivados |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Sopas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 412 | Goma guar | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 412 | Goma guar | Pastillas | Nse | Alimentos azucarados |
| 412 | Goma guar | Caramelos masticables | Nse | Alimentos azucarados |
| 412 | Goma guar | Confites | Nse | Alimentos azucarados |
| 412 | Goma guar | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 412 | Goma guar | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse | Alimentos azucarados |
| 412 | Goma guar | Minarina y cremas vegetales | 5000 | Alimentos grasos |
| 412 | Goma guar | Polvos para refrescos | 200 | Alimentos varios |
| 412 | Goma guar | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 412 | Goma guar | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 412 | Goma guar | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 412 | Goma guar | Alimentos rebozados | 5000 | Alimentos varios |
| 412 | Goma guar | Polvos sabor cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 412 | Goma guar | Helados | 10000 | Helados |
| 412 | Goma guar | Quesos procesados | 5000 | Leche y derivados |
| 412 | Goma guar | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 412 | Goma guar | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 412 | Goma guar | Sopas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 412 | Goma guar | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse | Alimentos azucarados |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Caramelos masticables | Nse | Alimentos azucarados |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Confites | Nse | Alimentos azucarados |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Pastillas | Nse | Alimentos azucarados |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Minarina y cremas vegetales | 5000 | Alimentos grasos |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Polvos para refrescos | 200 | Alimentos varios |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Polvos sabor cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Helados | 5000 | Helados |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Quesos procesados | 5000 | Leche y derivados |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Sopas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 904 | Goma laca, shellac | Superficie frutas citricas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Confites | Nse | Alimentos azucarados |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse | Alimentos azucarados |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Pastillas | Nse | Alimentos azucarados |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Caramelos masticables | Nse | Alimentos azucarados |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Minarina y cremas vegetales | 5000 | Alimentos grasos |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Polvos para refrescos | 200 | Alimentos varios |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Polvos sabor cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Helados | 5000 | Helados |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Sopas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 415 | Goma xantano o xántica | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 415 | Goma xantano o xántica | Caramelos masticables | Nse | Alimentos azucarados |
| 415 | Goma xantano o xántica | Pastillas | Nse | Alimentos azucarados |
| 415 | Goma xantano o xántica | Confites | Nse | Alimentos azucarados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 415 | Goma xantano o xántica | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse | Alimentos azucarados |
| 415 | Goma xantano o xántica | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 415 | Goma xantano o xántica | Minarina y cremas vegetales | 5000 | Alimentos grasos |
| 415 | Goma xantano o xántica | Alimentos rebozados | 5000 | Alimentos varios |
| 415 | Goma xantano o xántica | Polvos para postres | 1000 | Alimentos varios |
| 415 | Goma xantano o xántica | Polvos para salsas | 1000 | Alimentos varios |
| 415 | Goma xantano o xántica | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 415 | Goma xantano o xántica | Polvos para refrescos | 200 | Alimentos varios |
| 415 | Goma xantano o xántica | Polvos sabor cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 415 | Goma xantano o xántica | Helados | 100 | Helados |
| 415 | Goma xantano o xántica | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 415 | Goma xantano o xántica | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | 10000 | Pescados y productos pesqueros |
| 415 | Goma xantano o xántica | Salsas | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 415 | Goma xantano o xántica | Sopas | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 463 | Hidroxipropil celulosa | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 463 | Hidroxipropil celulosa | Alimentos rebozados | 5000 | Alimentos varios |
| 463 | Hidroxipropil celulosa | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 463 | Hidroxipropil celulosa | Sopas y caldos | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 384 | Isopropilo citrato de (mezclas) | Minarina y cremas vegetales | 100 | Alimentos grasos |
| 930 | Isopropilo -(mono) citrato de | Minarina y cremas vegetales | 100 | Alimentos grasos |
| 322 | Lecitina | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 322 | Lecitina | Minarina y cremas vegetales | Nse | Alimentos grasos |
| 322 | Lecitina | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 322 | Lecitina | Coco rallado | 2000 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 322 | Lecitina | Helados | Nse | Helados |
| 322 | Lecitina | Leche en polvo | 5000 | Leche y derivados |
| 322 | Lecitina | Quesos procesados | 5000 | Leche y derivados |
| 322 | Lecitina | Sopas | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 322 | Lecitina | Salsas | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 504 | Magnesio carbonato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 504 | Magnesio carbonato de | Leche en polvo | 10000 | Leche y derivados |
| 504ii | Magnesio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| | Magnesio estearato de (compuesto) | Pastillas | 2000 | Alimentos azucarados |
| 580 | Magnesio gluconato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 329 | Magnesio lactato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 343 | Magnesio, -(mono) fosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 553 | Magnesio silicato de | Leche en polvo | 10000 | Leche y derivados |
| 553 | Magnesio silicato de | Sal de mesa | 20000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 553 | Magnesio silicato de | Condimentos en polvo | 20000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 636 | Maltol | Goma de mascar | 300 | Alimentos azucarados |
| 421 | Manitol | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 218 | Metil p-hidroxibenzoato, metilparabeno | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 461 | Metilcelulosa | Minarina y cremas vegetales | 10000 | Alimentos grasos |
| 461 | Metilcelulosa | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 461 | Metilcelulosa | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 461 | Metilcelulosa | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 465 | Metiletilcelulosa | Alimentos rebozados | 5000 | Alimentos varios |
| 465 | Metiletilcelulosa | Sopas y caldos | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 465 | Metiletilcelulosa | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Bebidas sin alcohol | 400 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Pastas | Nse | Alimentos farináceos |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Puré de hortalizas instantáneo | 5000 | Alimentos varios |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Polvos para preparar alimentos | 1000 | Alimentos varios |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Alimentos rebozados | 5000 | Alimentos varios |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Helados | 1000 | Helados |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Dulce de leche de repostería | Nse | Leche y derivados |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 234 | Nisina | Quesos | 12.5 | Leche y derivados |
| 234 | Nisina | Quesos procesados | 12.5 | Leche y derivados |
| 311 | Octil galato | Goma de mascar | 400 | Alimentos azucarados |
| 311 | Octil galato | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 311 | Octil galato | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 311 | Octil galato | Productos de cacao | 200 | Cacao y derivados |
| 311 | Octil galato | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 311 | Octil galato | Salsas | 100 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 311 | Octil galato | Sopas y caldos | 100 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 231 | Orto fenil fenol, 2-hidroxidifenilo | Superficie frutas citricas | 12 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 440 | Pectina | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 440 | Pectina | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 440 | Pectina | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 440 | Pectina | Minarina y cremas vegetales | 10000 | Alimentos grasos |
| 440 | Pectina | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 440 | Pectina | Helados | 10000 | Helados |
| 440 | Pectina | Yogur | Nse | Leche y derivados |
| 440 | Pectina | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 440 | Pectina | Leches aromatizadas | Nse | Leche y derivados |
| 440 | Pectina | Quesos procesados | 8000 | Leche y derivados |
| 440 | Pectina | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Goma de mascar | 10000 | Alimentos azucarados |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Grasas | 10000 | Alimentos grasos |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 | Alimentos varios |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Helados | 5000 | Helados |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Goma de mascar | 10000 | Alimentos azucarados |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Golosinas | 1000 | Alimentos azucarados |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Grasas | 10000 | Alimentos grasos |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 | Alimentos varios |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Helados | 5000 | Helados |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Goma de mascar | 10000 | Alimentos azucarados |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Golosinas | 1000 | Alimentos azucarados |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Grasas | 10000 | Alimentos grasos |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 | Alimentos varios |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Helados | 5000 | Helados |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Goma de mascar | 10000 | Alimentos azucarados |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Golosinas | 1000 | Alimentos azucarados |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Grasas | 10000 | Alimentos grasos |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 | Alimentos varios |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Helados | 5000 | Helados |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Golosinas | 1000 | Alimentos azucarados |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Goma de mascar | 10000 | Alimentos azucarados |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Grasas | 10000 | Alimentos grasos |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 | Alimentos varios |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Helados | 5000 | Helados |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Goma de mascar | 10000 | Alimentos azucarados |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Golosinas | 1000 | Alimentos azucarados |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Grasas | 10000 | Alimentos grasos |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 | Alimentos varios |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Helados | 5000 | Helados |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Salsas | 5000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 261i | Potasio acetato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 261i | Potasio acetato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 357 | Potasio adipato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 357 | Potasio adipato de | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 357 | Potasio adipato de | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 357 | Potasio adipato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 357 | Potasio adipato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 357 | Potasio adipato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 402 | Potasio alginato de | Bebidas sin alcohol | 300 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 402 | Potasio alginato de | Minarina y cremas vegetales | Nse | Alimentos grasos |
| 402 | Potasio alginato de | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 402 | Potasio alginato de | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 402 | Potasio alginato de | Polvos para refrescos | 100 | Alimentos varios |
| 402 | Potasio alginato de | Hongos en conservas | 5000 | Alimentos varios |
| 402 | Potasio alginato de | Productos de cervecería | 100 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 402 | Potasio alginato de | Helados | 10000 | Helados |
| 402 | Potasio alginato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 402 | Potasio alginato de | Leches aromatizadas | 1000 | Leche y derivados |
| 402 | Potasio alginato de | Yogur | 5000 | Leche y derivados |
| 402 | Potasio alginato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 402 | Potasio alginato de | Productos pesqueros congelados | 10000 | Pescados y productos pesqueros |
| 303 | Potasio ascorbato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 303 | Potasio ascorbato de | Harina | Nse | Alimentos farináceos |
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 303 | Potasio ascorbato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 303 | Potasio ascorbato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 303 | Potasio ascorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 303 | Potasio ascorbato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos de cervecería | 40 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 303 | Potasio ascorbato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 303 | Potasio ascorbato de | Conservas vegetales | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 303 | Potasio ascorbato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 303 | Potasio ascorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 303 | Potasio ascorbato de | Helados | Nse | Helados |
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos pesqueros congelados | 1000 | Pescados y productos pesqueros |
| 303 | Potasio ascorbato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 303 | Potasio ascorbato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 212 | Potasio benzoato de | Bebidas sin alcohol | 1000 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 212 | Potasio benzoato de | Emulsiones grasas | 1000 | Alimentos grasos |
| 212 | Potasio benzoato de | Encurtidos | 800 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 212 | Potasio benzoato de | Jugos y néctares | 1000 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 228 | Potasio bisulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 228 | Potasio bisulfito de | Dulces | 200SO2 | Alimentos azucarados |
| 228 | Potasio bisulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 | Alimentos varios |
| 228 | Potasio bisulfito de | Sidras | Libr. 35/Tot.350SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 228 | Potasio bisulfito de | Vinos | Libr. 35/Tot.275SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 228 | Potasio bisulfito de | Productos de cervecería | 30 SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 228 | Potasio bisulfito de | Jugos y néctares | 400 SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 228 | Potasio bisulfito de | Encurtidos | 100SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 228 | Potasio bisulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 228 | Potasio bisulfito de | Vegetales deshidratados | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 228 | Potasio bisulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 228 | Potasio bisulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 228 | Potasio bisulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 501ii | Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 501ii | Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 501ii | Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato | Alimentos rebozados | Nse | Alimentos varios |
| 501ii | Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 501i | Potasio carbonato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 501i | Potasio carbonato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 501i | Potasio carbonato de | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 501i | Potasio carbonato de | Alimentos rebozados | Nse | Alimentos varios |
| 501i | Potasio carbonato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 508 | Potasio cloruro de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 450iv | Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de | Polvos para preparar alimentos | 200P2O5 | Alimentos varios |
| 450iv | Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 450iv | Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 450iv | Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 450iv | Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Productos de copetín | 5000 | Alimentos varios |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 317 | Potasio eritorbato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 317 | Potasio eritorbato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 317 | Potasio eritorbato de | Harina | Nse | Alimentos farináceos |
| 317 | Potasio eritorbato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 317 | Potasio eritorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 317 | Potasio eritorbato de | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 317 | Potasio eritorbato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 317 | Potasio eritorbato de | Productos de cervecería | 40 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 317 | Potasio eritorbato de | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 317 | Potasio eritorbato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 317 | Potasio eritorbato de | Conservas vegetales | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 317 | Potasio eritorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 317 | Potasio eritorbato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 317 | Potasio eritorbato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 577 | Potasio gluconato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 628 | Potasio guanilato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 628 | Potasio guanilato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 628 | Potasio guanilato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 628 | Potasio guanilato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 628 | Potasio guanilato de | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 632 | Potasio inosinato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 632 | Potasio inosinato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 632 | Potasio inosinato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 632 | Potasio inosinato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 632 | Potasio inosinato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 632 | Potasio inosinato de | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 326 | Potasio lactato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 326 | Potasio lactato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 326 | Potasio lactato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 326 | Potasio lactato de | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 326 | Potasio lactato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 326 | Potasio lactato de | Papas fritas congeladas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 326 | Potasio lactato de | Hortalizas frescas envasadas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 326 | Potasio lactato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 326 | Potasio lactato de | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 326 | Potasio lactato de | Helados | Nse | Helados |
| 326 | Potasio lactato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 326 | Potasio lactato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 351 | Potasio malatos de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 351 | Potasio malatos de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 351 | Potasio malatos de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 351 | Potasio malatos de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 351 | Potasio malatos de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 351 | Potasio malatos de | Hortalizas frescas envasadas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 351 | Potasio malatos de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 351 | Potasio malatos de | Helados | Nse | Helados |
| 351 | Potasio malatos de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Dulces | 200SO2 | Alimentos azucarados |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 | Alimentos varios |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Sidras | Libr. 35/Tot.350SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Vinos | Libr. 35/Tot.275SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Vegetales deshidratados | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Encurtidos | 100SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 224 | Potasio metabisulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Jugos y néctares | 400SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Helados | Nse | Helados |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Productos de copetín | 5000 | Alimentos varios |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 | Alimentos varios |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 340I | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Alimentos rebozados | Nse | Alimentos varios |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Sopas y caldos | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 252 | Potasio nitrato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 300 | Carne y derivados |
| 249 | Potasio nitrito de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 200 | Carne y derivados |
| 249 | Potasio nitrito de | Corned beef | 45 | Carne y derivados |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 451i | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 | Pescados y productos pesqueros |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 | Pescados y productos pesqueros |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Salsas | 3000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 | Pescados y productos pesqueros |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 283 | Potasio propionato de | Productos panificados | 2000 | Alimentos farináceos |
| 283 | Potasio propionato de | Tapas de empanadas | 2000 | Alimentos farináceos |
| 283 | Potasio propionato de | Quesos procesados | 3000 | Leche y derivados |
| 283 | Potasio propionato de | Salsas | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 202 | Potasio sorbato de | Bebidas sin alcohol | 500 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 202 | Potasio sorbato de | Dulces | 1500 | Alimentos azucarados |
| 202 | Potasio sorbato de | Pastas rellenas | 1000 | Alimentos farináceos |
| 202 | Potasio sorbato de | Tapas de empanadas | 1000 | Alimentos farináceos |
| 202 | Potasio sorbato de | Productos panificados | 1000 | Alimentos farináceos |
| 202 | Potasio sorbato de | Emulsiones grasas | 1000 | Alimentos grasos |
| 202 | Potasio sorbato de | Sidras | 300 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 202 | Potasio sorbato de | Productos de cacao | 1000 | Cacao y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Embutidos secos | 1000 | Carne y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Encurtidos | 800 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Vegetales deshidratados | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Concentrados de tomate (en envase flexible) | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Pulpas de frutas | 1500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Dulce de leche | 2000 | Leche y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Quesos procesados | 1000 | Leche y derivados |
| 202 | Potasio sorbato de | Salsas (excluídas las de tomates) | 1200 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 515 | Potasio sulfato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 515 | Potasio sulfato de | Polvos leudantes | Nse | Productos proteicos y levaduras |
| 225 | Potasio sulfito de | Dulces | 200SO2 | Alimentos azucarados |
| 225 | Potasio sulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 | Alimentos varios |
| 225 | Potasio sulfito de | Productos de cervecería | 30SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 225 | Potasio sulfito de | Sidras | Libr. 35/Tot.350SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 225 | Potasio sulfito de | Vinos | Libr. 35/Tot.275SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 225 | Potasio sulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 225 | Potasio sulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 225 | Potasio sulfito de | Jugos y néctares | 400SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 225 | Potasio sulfito de | Encurtidos | 100SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 225 | Potasio sulfito de | Vegetales deshidratados | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 225 | Potasio sulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 225 | Potasio sulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Helados | Nse | Helados |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Helados | Nse | Helados |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 | Alimentos varios |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Atún en conserva | 5000P2O5 | Pescados y productos pesqueros |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Hortalizas frescas envasadas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Helados | Nse | Helados |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Productos de copetín | 5000 | Alimentos varios |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Helados | Nse | Helados |
| 310 | Propil galato | Goma de mascar | 400 | Alimentos azucarados |
| 310 | Propil galato | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 310 | Propil galato | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 310 | Propil galato | Productos de cacao | 200 | Cacao y derivados |
| 310 | Propil galato | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 310 | Propil galato | Salsas | 100 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 310 | Propil galato | Sopas y caldos | 100 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 216 | Propil p-hidroxibenzoato, propilparabeno | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 1520 | Propilenglicol | Golosinas | 1000 | Alimentos azucarados |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Bebidas sin alcohol | 300 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Minarina y cremas vegetales | 10000 | Alimentos grasos |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 405 | Propilenglicol alginato de | Productos de cervecería | 80 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Helados | 10000 | Helados |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Leches aromatizadas | 1000 | Leche y derivados |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Yogur | 5000 | Leche y derivados |
| 444 | Sacarosa acetato isobutirato de | Bebidas sin alcohol | 250 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 551 | Silicio dióxido, sílice | Huevos en polvo | Nse | Huevos y derivados |
| 551 | Silicio dióxido, sílice | Leche en polvo | 10000 | Leche y derivados |
| 551 | Silicio dióxido, sílice | Condimentos en polvo | 20000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 262i | Sodio acetato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 262i | Sodio acetato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 356 | Sodio adipato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 356 | Sodio adipato de | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 356 | Sodio adipato de | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 356 | Sodio adipato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 356 | Sodio adipato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 356 | Sodio adipato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 401 | Sodio alginato de | Bebidas sin alcohol | 300 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 401 | Sodio alginato de | Minarina y cremas vegetales | 10000 | Alimentos grasos |
| 401 | Sodio alginato de | Polvos para salsas | 5000 | Alimentos varios |
| 401 | Sodio alginato de | Polvos para postres | 5000 | Alimentos varios |
| 401 | Sodio alginato de | Polvos para refrescos | 100 | Alimentos varios |
| 401 | Sodio alginato de | Productos de cervecería | 100 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 401 | Sodio alginato de | Helados | 10000 | Helados |
| 401 | Sodio alginato de | Yogur | 5000 | Leche y derivados |
| 401 | Sodio alginato de | Leches aromatizadas | 1000 | Leche y derivados |
| 401 | Sodio alginato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 | Leche y derivados |
| 401 | Sodio alginato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 401 | Sodio alginato de | Productos pesqueros congelados | 10000 | Pescados y productos pesqueros |
| 301 | Sodio ascorbato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 301 | Sodio ascorbato de | Harina | Nse | Alimentos farináceos |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 301 | Sodio ascorbato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 301 | Sodio ascorbato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 301 | Sodio ascorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 301 | Sodio ascorbato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos de cervecería | 40 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 301 | Sodio ascorbato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 301 | Sodio ascorbato de | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 301 | Sodio ascorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 301 | Sodio ascorbato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 301 | Sodio ascorbato de | Conservas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 301 | Sodio ascorbato de | Helados | Nse | Helados |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos pesqueros congelados | 1000 | Pescados y productos pesqueros |
| 301 | Sodio ascorbato de | Conservas de productos pesqueros | 1000 | Pescados y productos pesqueros |
| 301 | Sodio ascorbato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 301 | Sodio ascorbato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 211 | Sodio benzoato de | Bebidas sin alcohol | 1000 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 211 | Sodio benzoato de | Emulsiones grasas | 1000 | Alimentos grasos |
| 211 | Sodio benzoato de | Jugos y néctares | 1000 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 211 | Sodio benzoato de | Encurtidos | 800 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Alimentos rebozados | Nse | Alimentos varios |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Dulce de leche | Nse | Leche y derivados |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Manteca | 2000 | Leche y derivados |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Dulces | 200SO2 | Alimentos azucarados |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 | Alimentos varios |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Productos de cervecería | 30 SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Sidras | Libr. 35/Tot.350SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Vinos | Libr. 35/Tot.275SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Papas fritas congeladas | 50SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Encurtidos | 100SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Vegetales deshidratados | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Jugós y néctares | 400SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Pulpas de frutas | 2500SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 500i | Sodio carbonato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 500i | Sodio carbonato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 500i | Sodio carbonato de | Alimentos rebozados | Nse | Alimentos varios |
| 500i | Sodio carbonato de | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 500i | Sodio carbonato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 500i | Sodio carbonato de | Manteca | 2000 | Leche y derivados |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Helados | Nse | Helados |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Polvos para preparar alimentos | 200P2O5 | Alimentos varios |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Papas fritas congeladas | 100P2O5 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 386 | Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de | Emulsiones grasas | 75 | Alimentos grasos |
| 386 | Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de | Hongos en conservas | 200 | Alimentos varios |
| 386 | Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de | Puré de hortalizas instantáneo | 75 | Alimentos varios |
| 386 | Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de | Papas fritas congeladas | 100 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Bebidas sin alcohol | 200 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Emulsiones grasas | 75 | Alimentos grasos |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Puré de hortalizas instantáneo | 75 | Alimentos varios |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Hongos en conservas | 200 | Alimentos varios |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Papas fritas congeladas | 100 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Conservas de productos pesqueros | 250 | Pescados y productos pesqueros |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Salsas | 75 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Productos de copetín | 5000 | Alimentos varios |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Manteca | 2000 | Leche y derivados |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Sopas y caldos | 2000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Helados | Nse | Helados |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 316 | Sodio eritorbato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 316 | Sodio eritorbato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 316 | Sodio eritorbato de | Harina | Nse | Alimentos farináceos |
| 316 | Sodio eritorbato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 316 | Sodio eritorbato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 316 | Sodio eritorbato de | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 316 | Sodio eritorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse | Alimentos varios |
| 316 | Sodio eritorbato de | Productos de cervecería | 40 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 316 | Sodio eritorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 316 | Sodio eritorbato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 316 | Sodio eritorbato de | Coco rallado | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 316 | Sodio eritorbato de | Conservas vegetales | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 316 | Sodio eritorbato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 316 | Sodio eritorbato de | Sopas y caldos | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Golosinas | 5000 | Alimentos azucarados |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Goma de mascar | 2000 | Alimentos azucarados |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Pastas | Nse | Alimentos farináceos |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 | Alimentos varios |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Puré de hortalizas instantáneo | 5000 | Alimentos varios |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 576 | Sodio gluconato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 524 | Sodio hidróxido de | Manteca | 2000 | Leche y derivados |
| 325 | Sodio lactato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 325 | Sodio lactato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentads |
| 325 | Sodio lactato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 325 | Sodio lactato de | Productos de hongos | Nse | Alimentos varios |
| 325 | Sodio lactato de | Hortalizas frescas envasadas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 325 | Sodio lactato de | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 325 | Sodio lactato de | Papas fritas congeladas | 100 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 325 | Sodio lactato de | Helados | Nse | Helados |
| 325 | Sodio lactato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 325 | Sodio lactato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 350 | Sodio malatos de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 350 | Sodio malatos de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 350 | Sodio malatos de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 350 | Sodio malatos de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 350 | Sodio malatos de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 350 | Sodio malatos de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 350 | Sodio malatos de | Hortalizas frescas envasadas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 350 | Sodio malatos de | Helados | Nse | Helados |
| 350 | Sodio malatos de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Dulces | 200SO2 | Alimentos azucarados |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 | Alimentos varios |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Sidras | Libr. 35/Tot.350SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Vinos | Libr. 35/Tot.275SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Encurtidos | 100SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Vegetales deshidratados | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Jugos y néctares | 400SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Helados | Nse | Helados |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 | Alimentos varios |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Productos de copetín | 5000 | Alimentos varios |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Manteca | 2000 | Leche y derivados |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Alimentos rebozados | Nse | Alimentos varios |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Quesos procesados | Nse | Leche y derivados |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Sopas y caldos | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Emulsiones grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Conservas vegetales | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Helados | Nse | Helados |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 251 | Sodio nitrato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 300 | Carne y derivados |
| 250 | Sodio nitrito de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 200 | Carne y derivados |
| 250 | Sodio nitrito de | Corned beef | 45 | Carne y derivados |
| 451i | Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 232 | Sodio o-fenilfenol | Superficie frutas cítricas | 12 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 451i | Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 451i | Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 | Pescados y productos pesqueros |
| 451i | Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Goma de mascar | Nse | Alimentos azucarados |
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 | Pescados y productos pesqueros |
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 281 | Sodio propionato de | Productos panificados | 2000 | Alimentos farináceos |
| 281 | Sodio propionato de | Tapas de empanadas | 2000 | Alimentos farináceos |
| 281 | Sodio propionato de | Quesos procesados | 3000 | Leche y derivados |
| 281 | Sodio propionato de | Salsas | 1000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 201 | Sodio sorbato de | Bebidas sin alcohol | 500 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 201 | Sodio sorbato de | Dulces | 1500 | Alimentos azucarados |
| 201 | Sodio sorbato de | Productos panificados | 1000 | Alimentos farináceos |
| 201 | Sodio sorbato de | Pastas rellenas | 1000 | Alimentos farináceos |
| 201 | Sodio sorbato de | Tapas de empanadas | 1000 | Alimentos farináceos |
| 201 | Sodio sorbato de | Emulsiones grasas | 1000 | Alimentos grasos |
| 201 | Sodio sorbato de | Sidras | 300 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 201 | Sodio sorbato de | Productos de cacao | 1000 | Cacao y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Embutidos secos | 1000 | Carne y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Encurtidos | 800 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Jugos y néctares | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Vegetales deshidratados | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Concentrados de tomate (en envase flexible) | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Pulpas de frutas | 1500 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Dulce de leche | 2000 | Leche y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Quesos procesados | 1000 | Leche y derivados |
| 201 | Sodio sorbato de | Salsas (excluídas las de tomates) | 1200 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 221 | Sodio sulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 | Agua y bebidas sin alcohol |
| 221 | Sodio sulfito de | Dulces | 200SO2 | Alimentos azucarados |
| 221 | Sodio sulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 | Alimentos varios |
| 221 | Sodio sulfito de | Productos de cervecería | 30SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 221 | Sodio sulfito de | Sidras | Libr. 35/Tot.350SO2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 221 | Sodio sulfito de | Vinos | Libr.35/Tot.275O2 | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 221 | Sodio sulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 221 | Sodio sulfito de | Vegetales deshidratados | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 221 | Sodio sulfito de | Encurtidos | 100SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 221 | Sodio sulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 221 | Sodio sulfito de | Jugos y néctares | 400SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 221 | Sodio sulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 221 | Sodio sulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 | Alimentos varios |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 | Pescados y productos pesqueros |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse | Agua y bebidas sin alcohol |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Golosinas | Nse | Alimentos azucarados |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Dulces | Nse | Alimentos azucarados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Productos de cervecería | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para postres | Nse | Alimentos varios |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para refrescos | Nse | Alimentos varios |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Productos de copetín | Nse | Alimentos varios |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para salsas | Nse | Alimentos varios |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Aperitivos | Nse | Bebidas alc. dest. y de fantasía |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Bombones | Nse | Cacao y derivados |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | Nse | Carne y derivados |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Hortalizas frescas envasadas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Helados | Nse | Helados |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse | Pescados y productos pesqueros |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 450ii | Sodio -(tri) difosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 450ii | Sodio -(tri) difosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 | Huevos y derivados |
| 450ii | Sodio -(tri) difosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 450ii | Sodio -(tri) difosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 450ii | Sodio -(tri) difosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Productos de copetín | 5000 | Alimentos varios |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Sidras | Nse | Bebidas alcohólicas fermentadas |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Chacinados y conservas cárnicas y mixtas | 5000 | Carne y derivados |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Quesos procesados | 9000P | Leche y derivados |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 | Leche y derivados |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Manteca | 2000 | Leche y derivados |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Golosinas | 5000 | Alimentos azucarados |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Helados | 5000 | Helados |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Leches aromatizadas | 5000 | Leche y derivados |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Levaduras | 10000 | Productos proteicos y levaduras |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Golosinas | 5000 | Alimentos azucarados |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Helados | 5000 | Helados |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Levaduras | 10000 | Productos proteicos y levaduras |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Golosinas | 5000 | Alimentos azucarados |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Productos panificados | Nse | Alimentos farináceos |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Tapas de empanadas | Nse | Alimentos farináceos |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Helados | 5000 | Helados |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Leches aromatizadas | 5000 | Leche y derivados |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) | Capítulo |
|---|---|---|---|---|
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Levaduras | 10000 | Productos proteicos y levaduras |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Golosinas | 5000 | Alimentos azucarados |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Helados | 5000 | Helados |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Leches aromatizadas | 5000 | Leche y derivados |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Levaduras | 10000 | Productos proteicos y levaduras |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Salsas | 10000 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 420 | Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sorbita | Dulce de leche de repostería | Nse | Leche y derivados |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Goma de mascar | 400 | Alimentos azucarados |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Emulsiones grasas | 100 | Alimentos grasos |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Aceites y grasas | 200 | Alimentos grasos |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Productos de copetín | 200 | Alimentos varios |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Puré de hortalizas instantáneo | 40 | Alimentos varios |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Productos de cacao | 100 | Cacao y derivados |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Embutidos secos | 200 | Carne y derivados |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Frutas secas peladas | 200 | Frutas, hortalizas y derivados |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Salsas | 200 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Sopas y caldos | 200 | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | Frutas secas peladas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |
| 306 | Tocoferoles, concentrado mezcla | Aceites y grasas | Nse | Alimentos grasos |
| 306 | Tocoferoles, concentrado mezcla | Productos de cacao | Nse | Cacao y derivados |
| 306 | Tocoferoles, concentrado mezcla | Frutas secas peladas | Nse | Frutas, hortalizas y derivados |
| 306 | Tocoferoles, concentrado mezcla | Salsas | Nse | Sal, cond., salsas, caldos y sopas |

# ANEXO 12

## SOPORTES Y DISOLVENTES SOPORTES PERMITIDOS

(art. 3.6.2.)

| INS | DENOMINACION | USO |
|---|---|---|
| - | Propano -1,2- diol | Colorantes, emulgentes (propilen glicol) antioxidantes y enzimas |
| 422 | Glicerina | |
| 420 | Sorbitol | |
| 421 | Mannitol | |
| 953 | Isomaltosa o isamaltitol | |
| 965 | Maltitol | |
| 966 | Lactitol | |
| 967 | Xilitol | |
| 400 - 404 | Acido algínico y sus sales sódicas, potásicas, cálcicas y amónicas | |
| 405 | Alginato de propano 1,2 diol | |
| 406 | Agar-agar | |
| 407 | Carragenano | |
| 410 | Goma garrofín | |
| 412 | Goma guar | |
| 413 | Goma tragacanto | |
| 414 | Goma arábiga | |
| 415 | Goma xantano | |
| 440 | Pectinas | |
| 460 | Celulosa (microcristalina o en polvo) | |
| 461 | Metil celulosa | |
| 463 | Hidroxipropil celulosa | |
| 464 | Hidroxipropil metil celulosa | |
| 465 | Etilmetil celulosa | |
| 466 | Carboximetil celulosa sódica Carboximetil celulosa | |
| 322 | Lecitinas | Solo en colorantes y antioxidantes solubles en grasas |
| 432 - 436 | Polisorbatos 20, 40, 60, 65 y 80 | idem anterior |
| 470 (b) | Sales magnésicas de ácidos grasos | idem anterior |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | idem anterior |
| 472 (a) | Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos | idem anterior |
| 472 (b) | Esteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos | idem anterior |
| 473 | Sucroésteres de los ácidos grasos | idem anterior |
| 475 | Esteres poliglicéridos de ácidos grasos | idem anterior |
| 491 | Sorbitán, monoestearato de | Solo en colorantes y antiespumantes |
| 492 | Sorbitán, triestearato de | idem anterior |
| 493 | Sorbitán, monolaureato de | idem anterior |
| 494 | Sorbitán, monooleato de | idem anterior |
| 495 | Sorbitán, monopalmitato de | idem anterior |
| | Polietilen glicol | Solo en preparaciones enzimáticas, máximo 10% |
| 1404 | Almidón oxidado | |
| 1410 | Fosfato de monoalmidón | |

| INS | DENOMINACION | USO |
|---|---|---|
| 1412 | Fosfato de dialmidón | |
| 1413 | Fosfato de dialmidón fosfatado | |
| 1414 | Fosfato de dialmidón acetilado | |
| 1420 | Fosfato acetilado | |
| 1422 | Adipato de dialmidón acetilado | |
| 1440 | Almidón hidroxipropilado | |
| 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | |
| 1450 | Octenil succinato sódico de almidón | |
| 170 | Carbonato cálcico | |
| 501 | Carbonatos potásicos | |
| 504 | Carbonatos magnésicos | |
| 508 | Cloruro potásico | |
| 509 | Cloruro cálcico | |
| 511 | Cloruro magnésico | |
| 514 | Sulfato sódico | |
| 515 | Sulfato potásico | |
| 516 | Sulfato cálcico | |
| 517 | Sultato amónico | |
| 341 | Fosfato de calcio | |
| 263 | Acetato cálcico | |
| 331 | Citratos sódicos | |
| 332 | Citratos potásicos | |
| 577 | Gluconato potásico | |
| 640 | Glicina y su sal sódica | |
| - | Citrato de trietilo | |
| 1518 | Triacetato de glicerilo (triacetina) | |
| 551 | Dióxido de silicio Emulgentes y colorantes, máximo 5% | |
| 552 | Silicato cálcico idem anterior | |
| 553 (c) | Talco Solo en colorantes máximo 5% | |
| 558 | Bentonita idem anterior | |
| 559 | Silicato alumínico (caolín) idem anterior | |
| 901 | Cera de abejas | Solo en colorantes |
| 1200 | Polidextrosa | |

901Cera de abejasSolo en colorantes
1200 Polidextrosa

# CAPITULO 4

# COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

## Sección 1

## Disposiciones generales

4.1.1. Los coadyuvantes de tecnología pueden cumplir diversas funciones en los procesos de elaboración en los que participan.

De acuerdo a la función se puede distinguir los siguientes tipos:

a) catalizadores: sustancias que inician y/o aceleran las reacciones químicas y enzimáticas;

b) fermentos biológicos: levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones;

c) agentes de clarificación/filtración: sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración;

d) agentes de coagulación: sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos;

e) agentes de control de microorganismos: sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento;

f) agentes de floculación: sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio;

g) agentes y soportes de inmovilización de enzimas: sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas;

h) agentes de lavado y/o pelado: sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado;

i) agentes de enfriamiento/congelamiento por contacto: sustancias que promueven el enfriamiento congelamiento por contacto;

j) agentes desgomantes: sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos;

k) enzimas o preparaciones enzimáticas: sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables;

l) gases propelentes, gases para embalajes: gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases;

m) lubricantes, agentes desmoldantes, antiadherentes, auxiliares de moldeo: sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo;

n) nutrientes para fermentos biológicos: sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación;

ñ) resinas de intercambio iónico, membranas y tamices moleculares: sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos;

o) solventes de extracción y procesamiento: sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación;

p) agentes de inhibición enzimática antes de la etapa de blanqueo: sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación;

q) detergentes: sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

## Sección 2

## Disposiciones particulares sobre coadyuvantes de tecnología

### Enzimas

| ENZIMAS | FUNCION |
|---|---|
| Amilasa de | Tratamiento de harina |
| Aspergillus niger y Aspergillus Orizae | |
| Proteasas | |
| i) proteasa | Tratamiento de harina |
| ii) papaína | Realzador del sabor |
| iii) bromelina | Tiernizante |
| iv) ficina | Estabilizador |
| Glucosa oxidasa | Antioxidante |
| Invertasa | Estabilizante |
| Lipasa | Realzador del sabor |
| Lisozima | Conservador |

### Disolventes de extracción

4.2.2. Se permite el empleo de los siguientes productos químicos como disolventes de extracción en el procesamiento de alimentos:

Acetato de etilo
Acetona
Butano
1 Butanol
Ciclohexano
Diclorometano
Dióxido de carbono
Eter de petróleo
Eter dibutírico
Eter dietílico
Eter metil cetona
Hexano
Isobutano
Metanol
Propano

Tolueno
Tricloroetileno

# CAPITULO 5

# REQUISITOS HIGIENICOS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

## Sección 1
## Habilitación y registro

5.1.1. Toda empresa alimentaria, para obtener la habilitación ante la Oficina Bromatológica competente deberá satisfacer las exigencias establecidas en el presente capítulo, sin perjuicio de las disposiciones particulares que le correspondieran.

## Sección 2

## Características constructivas e higiénicas de locales de empresas alimentarias

5.2.1. Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que los rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de olores desagradables, humo, polvo y otros contaminantes ambientales.

5.2.2. No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubres por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o de las Oficinas Bromatológicas competentes carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

5.2.3. El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

5.2.4. Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo. Poseerán pisos construídos con materiales impermeables. La Oficina Bromatológica competente podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.

5.2.5. Los locales donde se manipulen alimentos estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).

5.2.6. La instalación eléctrica en los locales mencionados en el artículo anterior será empotrada o exterior, perfectamente recubierta por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techo, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables para prevenir la contaminación del material en caso de roturas.

5.2.7. En los sectores de empresas alimentarias destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.

5.2.8. En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento o depósito de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas lavables, baldosas cerámicas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas inoxidables como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.

5.2.9. En los sectores referidos en el artículo anterior,las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos, de construcción tal que facilite su limpieza. Los rebordes de las ventanas hacia adentro del local, deberán tener, hacia el piso, una inclinación de 45 grados y estarán en perfecto estado de conservación.

5.2.10. Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.

5.2.11. Las instalaciones de los locales destinados a elaboración, fraccionamiento o depósito de alimentos, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refacciones necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de este reglamento.

5.2.12. La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas. Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de que se trate y se aplicarán sobre el establecimiento, los equipos, vehículos y útiles empleados para la limpieza, tales como paños y cepillos.

Los detergentes y desinfectantes industriales deben ser manejados cuidadosamente, sin efectuar mezclas inconvenientes y siguiendo las instrucciones de los fabricantes.

5.2.13. En todas las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos así como la limpieza dentro de la planta procesadora, debe utilizarse agua potable, estando obligados los propietarios de empresas alimentarias a realizar el tratamiento correspondiente, si fuera necesario a tal fin.

5.2.14. En los locales donde se manipule alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de los residuos en el lugar y por lo menos una vez por día.

### Servicios sanitarios

5.2.15. En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos, y en ningún caso se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 ó más, deberá poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno

de los cuales constará como mínimo con un inodoro, un lavatorio y una ducha de agua fría y caliente.

5.2.16. Cuando se instale un solo servicio sanitario, éste tendrá una superficie mínima de 2.40 m2, lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio; el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimiento cuyas medidas serán: superficie mínima 0.8 m2, lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros. Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubique los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en la siguiente forma:

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción.
De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción.
De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.
Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por urinales o mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

5.2.17. Las paredes, pisos, zócalos y techos deberán ser lisos, impermeables y lavables, con revestimento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en 5.2.8. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todo los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.

5.2.18. En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón preferentemente líquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de esos servicios.

5.2.19. Las empresas que brinden servicios de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separados de éstos mediantes mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

## Sección 3
## Servicios generales

### Suministro de agua

5.3.1. Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.

5.3.2. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberán emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga.

5.3.3. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.

5.3.4. Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT correspondiente. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores a 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.

5.3.5. En los casos de existencia de depósitos de agua subterráneos, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que se lo requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o recloración del agua para mantener la calidad microbiológica.

5.3.6. Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

### Suministro de hielo

5.3.7. El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuará de modo de protegerlo de contaminación.

### Suministro de vapor

5.3.8. Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

### Saneamiento

5.3.9. Toda empresa alimentaria emplazada en zona donde exista red pública de saneamiento deberá, obligatoriamente, conectar a ella los desagües de las aguas negras. En los casos que no exista red pública, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes.

5.3.10. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de saneamiento, deberán emplear sistemas de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.

5.3.11. Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red pública de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración de aguas que deberá ser sometida a la aprobación del organismo competente.

5.3.12. Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluídos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suminstro

de agua potable.

## Sección 4

## Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos

5.4.1. Queda prohibido:

a) la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación;

b) manipular alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;

c) manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente;

d) realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;

e) la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.

5.4.2. La zona o lugar donde se manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

### Disposiciones particulares para conservas de alimentos poco ácidos

5.4.3. Las materias primas deberán protegerse en forma especial de la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Deberán tomarse precauciones adecuadas para que los desechos no se utilicen ni evacúen de manera que puedan constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud. Las materias primas que evidentemente no son aptas para el consumo humano deberán separarse durante la recolección y producción.
Se evitará que las materias primas sean contaminadas por plagas o por contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, u otras sustancias objetables.

5.4.4. Los métodos y procedimientos que se empleen en la recolección y producción deberán ser particularmente higiénicos y no habrán de constituir un riesgo potencial para la salud ni provocar la contaminación del producto. El equipo y los recipientes que se utilicen para la recolección y la producción deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud.
Las materias primas deberán almacenarse en el lugar de producción/recolección, en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

5.4.5. Los medios de transporte del producto recolectado o de la materia prima desde la zona de producción o lugar de recolección y almacenamiento deben ser adecuados para el fin perseguido y deben ser de material y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deben limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, ser desinfectados y desinfestados.

5.4.6. Los autoclaves deberán proyectarse, instalarse, accionarse y mantenerse de conformidad con las normas de seguridad establecidas para los recipientes a presión por el organismo oficial competente. La necesidad de instalaciones de sobrepresión (por ejemplo, para los recipientes flexibles) puede significar que la relación segura de presión de trabajo del autoclave haya de aumentarse considerablemente.

5.4.7. El escaldado, cuando sea necesario en la preparación de alimentos para conserva, debe ir seguido de un enfriamiento rápido de los alimentos o de una pronta elaboración subsiguiente. La proliferación de microorganismos termófilos y la contaminación en los aparatos para escaldar deberá reducirse a un mínimo mediante un buen diseño, el uso de temperaturas de elaboración adecuadas y mediante una limpieza sistemática.

5.4.8. Todas las fases del proceso de producción, incluidos el llenado, cierre, tratamiento térmico y enfriamiento, deberán realizarse lo más rápidamente posible en condiciones tales que impidan la contaminación y deterioro y reduzcan a un mínimo la proliferación de microorganismos en el alimento.

5.4.9. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

5.4.10. No deberán llenarse envases sucios o defectuosos o inadecuados para el producto o el tratamiento térmico a realizar. Los envases de alimento no podrán bajo ningún concepto, utilizarse dentro de la fábrica para otros fines.

5.4.11. Durante la operación de llenado de los envases deberá evitarse la contaminación de las superficies de cierre o costura con partículas de producto y dichas superficies deberán mantenerse lo más limpias y secas posible para lograr un cierre satisfactorio. El llenado excesivo puede provocar la contaminación del cierre o costura y menoscabar la integridad del envase.

5.4.12. El contenido de aire de los envases flexibles y semirrígidos llenos debe mantenerse dentro de límites especificados para evitar la presión excesiva sobre las costuras durante el tratamiento térmico.

5.4.13. Deberá inspeccionarse los cierres de los envases, ya sean metálicos, de vidrio, o flexibles a intervalos de frecuencia suficiente para garantizar un cierre adecuado.
Durante la producción deberán efectuarse observaciones periódicas para detectar posibles defectos externos del envase. Se llevarán a cabo inspecciones adicionales visuales, inmediatamente después de que una máquina cerradora se haya bloqueado, después de un reajuste, o cuando se ponga en marcha una máquina, cuando haya estado parada durante un período prolongado. Deberá examinarse visualmente las costuras laterales para detectar defectos o fugas del producto.

5.4.14. Los envases deberán manipularse, en todo momento, en una forma tal que se protejan tanto los envases mismos como las costuras y cierres contra los posibles daños que puedan causar defectos y posteriormente contaminación microbiana. El diseño, funcionamiento y mantenimiento de los sitemas de manipulación de los envases deberán ser apropiados para los tipos de envases y materiales que se utilicen.

5.4.15. Antes de utilizar un sistema de tratamiento térmico re-

ción instalado o modificado, o cuyo uso se haya variado, deberán hacerse estudios de la distribución de la temperatura para determinar la uniformidad de la misma dentro del sistema de tratamiento térmico. La Oficina Bromatológica competente deberá aprobar este procedimiento. Deberán mantenerse registros apropiados.
El tratamiento programado para alimentos poco ácidos envasados deberá ser establecido sólo por personas competentes y expertas en tratamientos térmicos que dispongan de instalaciones adecuadas para hacer dichas determinaciones. Es imperativo establecer el tratamiento requerido con métodos científicos aceptados.

5.4.16. El tratamiento térmico deberá comenzar tan pronto como sea posible después de haber cerrado el envase, para evitar la proliferación microbiana o los cambios en las características de transferencia térmica de los productos. Si por cualquier causa, el ritmo de producción es bajo, el producto deberá tratarse en autoclaves parcialmente llenos. En caso necesario, deberá establecerse un tratamiento programado para estas condiciones de trabajo.

5.4.17. Los envases del producto terminado no deben ser almacenados calientes o húmedos, para evitar la proliferación de microorganismos termófilos y la oxidación de los envases.

## Sección 5
## Personal que manipula alimentos

5.5.1. El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por el Ministerio de Salud Pública. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que sea solicitado.

5.5.2. En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.

5.5.3. En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sandwiches, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas y otros), las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptúase de esta prohibición a quienes expendan frutas y verduras o los alimentos antes referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.

5.5.4. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercio de alimentos aunque aquellas no sean de naturaleza infecciosa.

5.5.5. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estime necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

5.5.6. El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniforme) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentre afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.

5.5.7. Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que inicie o reinicie sus tareas. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores al respecto.

5.5.8. Dentro de los locales donde se manipule alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas.

## Sección 6
## Utiles alimentarios

5.6.1. Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

5.6.2. Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección deberán efectuarse solamente empleando materiales alimentarios autorizados para tal fin.

5.6.3. Los procedimientos de limpieza y desinfección, así como los productos empleados, deberán ser establecidos adecuadamente y aprobados por la Oficina Bromatológica competente. La empresa deberá ejercer la supervisión debida para asegurar que los procedimientos establecidos se llevan a cabo en forma eficaz y en los intervalos especificados.

5.6.4. Deberá verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante la vigilancia microbiológica de las superficies que están en contacto con los alimentos y de los útiles empleados para la limpieza.

5.6.5. Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo 12 de este reglamento, para materiales de envases, queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

a) acero inoxidable, acero, hierro cromado;

b) cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo; se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;

c) estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;

d) materiales plásticos aptos para uso alimentario.

5.6.6. Los materiales metálicos mencionados en el artículo an-

terior no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0.01% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

5.6.7. Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán:

a) asegurar una máxima higiene de elaboración;

b) no constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbiana;

c) estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.

5.6.8. Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la elaboración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.

## Sección 7
## Disposiciones particulares para manipulación de alimentos

### Disposiciones particulares para la operación en playas de faena

5.7.1. Dentro de los aspectos higiénicos se tendrán en cuenta todos aquellos factores que determinen la producción y obtención de un alimento apto para consumo humano tales como: correcta circulación de los productos y del personal, adecuada ventilación e iluminación natural y artificial, número adecuado y distribución estratégica de los artefactos para esterilización de equipo, útiles y utensilios, equipo de lavado y desinfección para el personal. La colección y drenaje de los efluentes se diagramará de manera tal, que no signifiquen riesgos para los productos y en todos los casos, el flujo de los mismos no debe ocasionar peligro de contaminación de la línea de procesamiento.

5.7.2. En todas las operaciones de faena se tomarán las precauciones necesarias, utilizándose instrumental higienizado, a fin de evitar la contaminación de las carcasas, cabezas y órganos comestibles.

5.7.3. Todo animal que se encuentre sucio, se limpiará a satisfacción de las Inspección Veterinaria Oficial antes de ingreso a la playa de faena. Todas las playas de faena contarán con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido previo al ingreso a la faena.

5.7.4. Los animales llevados a los locales de faena deberán ser sacrificados de inmediato.

5.7.5. El manejo y sacrificio de los animales de todas las especies que se presenten para la faena se hará utilizando métodos humanitarios, con insensibilización previa, para evitar dolores y sufrimientos innecesarios.

5.7.6. La insensibilización se realizará mediante la utilización de métodos aprobados, debiendo los mismos aplicarse de modo efectivo, con instrumentos que se encuentren en perfectas condiciones de uso y en forma previa a cualquier maniobra a efectuarse en playa de faena.

El manejo y sacrificio por métodos humanitarios será de empleo obligatorio en todos los establecimientos de faena habilitados.

Quedarán exceptuados los distintos métodos de sacrificio ritual.

Se podrá disponer la suspensión temporal, en forma parcial o total de las operaciones de faena cuando se compruebe que el manejo y sacrificio de los animales se realiza con métodos no humanitarios.

5.7.7. Las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales no se efectuarán con más rapidez que aquella con la que pueden aceptarse las carcasas para las distintas operaciones de la faena.

5.7.8. El desangrado de los animales, debe ser lo más completo posible. Solo podrá utilizarse sangre para fines comestibles cuando la misma proceda de animales faenados en establecimientos habilitados y que hayan sido inspeccionados y declarados aptos para el consumo humano. La misma debe ser recogida desfibranada, manipulada y conservada en condiciones higiénicas. El uso de anticoagulante estará sujeto a las disposiciones que a los efectos dicte la Dirección de Industria Animal.

5.7.9. Durante la faena las carcasas no podrán estar en contacto entre sí. Las operaciones de extracción del cuero deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) La operación del desollado deberá realizarse rápida, eficiente e higiénicamente;

b) El retiro del cuero de la playa de faena será inmediato;

c) Se prohíbe insuflar aire entre la piel y la carcasa para facilitar el desuello;

d) En las hembras en lactación, deberán separarse las ubres lo antes posible;

e) Pene, prepucio y anexos de los órganos genitales serán removidos de la carcasa.
En caso de tratarse de cerdos se eliminarán también los divertículos prepuciales.

5.7.10. La operación de escaldado se realizará de acuerdo a métodos aprobados. Cuando se trate de escaldado por inmersión, éste se realizará en tanques o piletas de materiales inalterables de fácil higienización.

Se prohíbe la introducción de animales vivos en el tanque de escaldado. Los tanques de escaldado deberán mantenerse limpios y poseerán un sistema de renovación constante de agua.

5.7.11. La operación de pelado de animales deberá realizarse mecánicamente excepto en aquellos casos en que exista autorización de la Inspección Veterinaria Oficial.

Luego del pelado se puede realizar el retoque de los animales en forma manual.

5.7.12. Luego de terminadas las operaciones de pelado y retoque las carcasas suinas deberán lavarse previo a las operaciones de evisceración.

5.7.13. El esternón de cada animal debe ser cortado y separado en forma previa a la evisceración de forma tal de poder realizar una correcta inspección de las cavidades torácica y abdominal así como de los órganos correspondientes.

5.7.14. La evisceración debe realizarse en forma higiénica y eficiente, dentro de los plazos que establezca la Dirección de Industria Animal. Deberá prevenirse efizcamente la contaminación de la carcasa y los órganos por el contenido gastrointestinal.

5.7.15. Las carcasas se lavarán con agua a presión y temperatura

adecuada.

5.7.16. No se podrá insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio en la vísceras, exceptuando los procedimientos rituales.

5.7.17. Todos los productos no comestibles resultantes del proceso de faena deberán retirarse rápidamente de la playa de faena, evitándose la contaminación de productos comestibles.

5.7.18. Toda carne y subproductos comestibles aprobados como aptos por la Inspección Veterinaria Oficial deberán manipularse, almacenarse y transportarse de manera de impedir su contaminación. Estos productos deberán en todos los casos ser retirados sin demora de las zonas de preparación. Estas operaciones serán realizadas exclusivamente bajo la supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

5.7.19. Aquellos operarios que habiendo sufrido heridas, luzcan vendaje debidamente protegido por envoltura impermeable que cubra totalmente la zona afectada podrán trabajar en sus tareas.

5.7.20. Todo operario del establecimiento deberá lavarse cuidadosamente las manos con agua y jabón u otro producto similar, antes de iniciar su labor. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario para mantener limpias las manos de manera que no contaminen el producto que elaboran.

En caso de manipular material contaminado, y después de que hayan hecho uso del retrete, deberán lavarse y desinfectarse inmediatamente.

5.7.21. Ninguna parte del establecimiento habilitado que se destine a la manipulación o almacenamiento de carne y productos alimenticios de origen cárnico, podrá utilizarse para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos.

5.7.22. Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencias que industrialicen o almacenen carne o productos alimenticios de origen cárnico. Prohíbese el uso del tabaco en todas sus formas, goma de mascar, así como salivar o expectorar en los lugares de trabajo.

5.7.23. Todos los locales del establecimiento habilitado incluyendo los corrales, así como las mesas, utensilios, equipos e instrumentos que se utilicen durante el proceso de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, deberán ser higienizados diariamente y en los intervalos de descanso, así como tantas veces sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria Oficial.

5.7.24. El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higenización. Los que se utilicen en el procesado de la carne y subproductos, deben conservarse limpios y en buenas condiciones de mantenimiento. Aquellos que se contaminen con materiales infecciosos, serán higienizados y desinfectados inmediatamente y antes de volver a ser usados.

El equipo y los utensilios que se utilicen en materiales no comestibles, contaminados o decomisados, deberán ser marcados como tales y no se usarán para otro fin. El material de empaque para productos comestibles deber ser almacenado en locales apropiados y autorizados.

5.7.25. Deberá mantenerse un programa de control preventivo o de erradicación, si correspondiere, de plagas en el establecimiento habilitador el programa preventivo o de erradicación de plaga deberá, en todos los casos, ser aceptado y controlado por la Inspección Veterinaria Oficial. Periódicamente y cuando lo disponga la Inspección Veterinaria Oficial, se realizarán en el perímetro y en las instalaciones del establecimiento la aplicación de rodenticidas, insecticidas u otros productos aprobados por la Dirección de Industria Animal.

5.7.26. Los plaguicidas y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en locales cerrados con llave, destinados exclusivamente a ese fin, y distribuidos o manejados solamente por personal del establecimiento habilitado debidamente autorizado y capacitado.

5.7.27. Todas las operaciones de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deben realizarse en forma higiénica, a fin de impedir la contaminación del producto durante todo el proceso. En caso de constatarse contaminación macroscópica, la misma deberá ser removida en forma inmediata y completa, no pudiendo destinarse a consumo humano. El establecimiento deberá garantizar que estas operaciones, así como el lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con lo establecido por este Reglamento y con las normas que dicte la Dirección de Industria Animal. El establecimiento será responsable de cualquier omisión que se compruebe al respecto.

5.7.28. Debe evitarse que la carne o productos comestibles contacten con el piso, paredes o estructura fijas, excepto aquéllas que esté expresamente destinadas a ese fin, así como con detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes que puedan dejar residuos.

5.7.29. Durante las operaciones, toda la circulación o flujo de personal y productos dentro de establecimiento deberá realizarse de tal forma que se impida el contacto entre operarios de distintas zonas, así como de todos productos comestibles, con aquellos no comestibles, posiblemente contaminados o ya decomisados.

5.7.30. Los recipientes, carros, vagonetas, etc., utilizados en cualquier sección de productos comestibles, si entran o circulan por cualquier local donde se manipulen o depositen productos no comestibles, deberán lavarse y desinfectarse antes de su reingreso a cualquier sección de productos comestibles.

5.7.31. Los lugares donde se elaboren, manipulen o conserven productos comestibles deberán estar libres de polvo y olores provenientes de vestuarios, gabinetes higiénicos y locales de productos no comestibles, asó como de los corrales del establecimiento.

5.7.32. Los locales donde se realizan operaciones de faena, industrialización y depósito de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar razonablemente libres de vapores. Las paredes, cielorrasos y estructuras superiores de estos locales deberán mantenerse libres de humedad y condensación de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

5.7.33. En todos los locales de los establecimientos habilitados donde se procesen, manipulen o conserven carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, no se emplearán equipos o sustancias que desprendan gases u olores que perjudiquen los productos elaborados.

Los vehículos utilizados para el traslado de mercaderías dentro de las dependencias de la planta, no deberán emitir gases de combustión de los motores.

5.7.34. Los locales, instalaciones y equipamiento destinados a la manipulación, elaboración y almacenamiento de productos no comestibles deberán mantenerse limpios, en forma aceptable, y su funcionamiento no debe crear condi-

ciones desfavorables o contaminación a los productos destinados al consumo humano, procesados en el establecimiento.

5.7.35. Las instalaciones del sistema de tratamiento de aguas residuales, así como los estercoleros deberán mantenerse en condiciones higiénicas con la finalidad de evitar el cúmulo de desperdicios, la procreación de insectos y el desprendimiento de olores.

5.7.36. No se permitirá, en los espacios libres exteriores y zonas adyacentes del establecimiento, cúmulos de materiales, desperdicios o productos, cualquiera sea su índole.

5.7.37. Queda prohibida la entrada y permanencia en los establecimientos de animales de otras especies diferentes de los autorizados para la faena por la Dirección Industria Animal, salvo los equinos autorizados para el arreo de animales.

5.7.38. La descongelación de la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos congelados deberá realizarse de acuerdo a los métodos aprobados y bajo supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

**Disposiciones higiénico sanitarias de las operaciones de pesca y descarga**

5.7.39. Todas las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán estar provistas de aislación suficiente como para proteger el pescado y el hielo de las condiciones atmosféricas.

5.7.40. Los barcos pesqueros que no posean cámaras isotermas frigoríficas o que no puedan llevar hielo para conservación de la pesca que se obtiene, no podrán permanecer fuera de puerto efectuando dichas operaciones más de 24 horas.

5.7.41. En el momento que sea factible luego de la captura y lo antes posible, se deberá lavar el pescado y se lo colocará ordenadamente en cajas con suficiente hielo como para mantener temperaturas adecuadamente bajas hasta que sea entregado para su procesamiento.

5.7.42. Las cajas deberán contener la cantidad adecuada de pescado permitiendo suficiente espacio para el hielo, de modo que el pescado no sufra la presión de las cajas superiores.

5.7.43. Las especies que sean demasiado grandes como para ser almacenado en cajas, deberán guardarse en áreas de almacenaje que formen parte de la estructura de la bodega, con hielo suficiente para mantener temperaturas adecuadamente bajas.

5.7.44. El hielo usado en la refrigeración del pescado en una embarcación deberá ser almacenado en la bodega de tal forma que los riesgos de contaminación sean mínimos. Dicho hielo deberá estar finamente dividido.

5.7.45. El hielo que haya sido previamente usado con algún otro propósito no podrá ser usado para enfriar pescado.

5.7.46. El pescado deberá ser almacenado y refrigerado tan rápidamente como sea posible luego de la captura.

5.7.47. El pescado para consumo humano no podrá ser transportado sobre la cubierta.

5.7.48. Las cajas empleadas para el transporte de pescado deberán estar hechas de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tenga rajaduras ni hendiduras y deberán estar construidas de tal forma que permitan el drenaje y protejan al pescado de daños por aplastamiento cuando las cajas sean apiladas.

5.7.49. Las cajas que sean usadas para el transporte de pescado en una embarcación deberán estar limpias.

5.7.50. Las bodegas en las cuales se almacene pescado deberán estar provistas con sistemas de drenaje para retirar el agua de deshielo y para asegurar que el pescado y el hielo no entren en contacto con el agua de la sentina u otros contaminantes.

5.7.51. Las bodegas en las cuales se almacene pescado y el equipo usado para la descarga deberán limpiarse a fondo e higiénicamente tan pronto sea posible luego de la descarga.

5.7.52. Las cajas de pescado que se descarguen deberán ser cargadas directamente a vehículos habilitados para ese propósito.

5.7.53. Las personas ocupadas en la descarga de las embarcaciones deberá:

a) Usar ropa limpia e higiénica.

b) Observar prácticas sanitarias durante la operación.

c) Tener en su poder un carné sanitario emitido a su nombre por el Ministerio de Salud Pública.

d) Evitar todo tipo de contaminación del producto descargado.

**Disposiciones higiénico sanitarias para establecimientos procesadores de pescado fresco y congelado**

5.7.54. No podrá ser empleado en cualquier área de trabajo que implique un contacto directo con los productos de la pesca nadie que:

a) se sepa que padece una enfermedad contagiosa o;

b) se sepa que es un "portador" de alguna enfermedad que pueda transmitirse a través del producto o;

c) tenga una lesión o herida infectada en alguna parte del cuerpo.

5.7.55. De acuerdo con el artículo 5.5.7., toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá lavar sus manos con agua y jabón líquido o en polvo antes de comenzar su trabajo e inmediatamente después de cualquier ausencia de su labor. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores, debiendo existir a su vez una adecuada supervisión al respecto.

5.7.56. Los empleados que manejen pescado con manos descubiertas, no deberán usar esmalte de uñas.

5.7.57. Todas las prendas impermeables deberán ser limpiadas adecuadamente luego de cada cambio de turno.

5.7.58. Se deberán mantener las facilidades sanitarias en forma satisfactoria y deberá haber disponible una cantidad suficiente de toallas desechables en cada cuarto de baño.

5.7.59. Las aguas servidas, incluyendo los desechos líquidos de las operaciones de procesamiento, deberán ser eliminadas de tal forma que los desechos sean inaccesibles a las moscas y que el abastecimiento de agua del establecimiento no sea contaminado. Dicho efluente deberá cumplir con los requisitos establecidos por el decreto-ley Nº 14.859,

de 28 de diciembre de 1978, en su Art. 201, el decreto Nº 253/979, de 9 de mayo de 1979, el decreto-ley Nº 14.985, de 28 de setiembre de 1979, en su Art. 97 y concordantes.

5.7.60. Los desperdicios y otros desechos deberán ser retirados continuamente del área de procesamiento y deberá disponerse de ellos en forma adecuada.

5.7.61. Los recipientes empleados para desperdicios deberán ser usados únicamente para los mismos y conservarse de acuerdo a lo exigido en el artículo 5.2.14..

5.7.62. Un programa de control de roedores e insectos deberá mantenerse en cada establecimiento y cuando se usen pesticidas, la aplicación de los mismos deberá ser hecha bajo la supervisión de un operario responsable, usando equipo apropiado de manera de prevenir la contaminación.

5.7.63. No podrá almacenarse material o equipo innecesario en el área de trabajo de un establecimiento.

5.7.64. El área y predio alrededor y bajo el control de un establecimiento deberán ser mantenidos limpios y ordenados.

5.7.65. Los cepillos, escobillos, mangueras y todo otro equipo y materiales necesario para una limpieza adecuada deberán estar disponibles a toda hora en un establecimiento.

5.7.66. Las cámaras de almacenamiento de materia prima para el procesamiento deberán ser mantenidas a una temperatura aprobada que oscile entre -0.5 y 2ºC.

5.7.67. Deberá mantenerse la identidad de todo pescado almacenado para procesamiento.

5.7.68. En la secuencia del procesamiento de materia prima deberá intentarse que el pescado capturado con más antigüedad sea procesado en primer lugar.

5.7.69. La materia prima que espera ser procesada deberá ser mantenida bajo condiciones que impidan su deterioro, protegida contra todo tipo de contaminación o daño.

5.7.70. El pescado entero o con piel deberá ser lavado adecuadamente antes del procesamiento.

5.7.71. Las cajas conteniendo filetes o pescado en otras etapas de procesamiento no deberán ser apoyadas directamente sobre el piso.

5.7.72. Unicamente hielo limpio, hecho con agua proveniente de una fuente aprobada podrá ser usado en un establecimiento de pescado fresco o congelado. El hielo usado para el enfriado o el congelado deberá estar finamente dividido.

5.7.73. El flujo de productos deberá ser continuo, evitando demoras o almacenajes intermedios. Normalmente, no se deberá permitir que transcurran más de 3 horas desde el inicio del procesamiento de la materia prima al inicio del congelamiento del producto final; la temperatura de los productos en procesamientos deberá ser controlada y mantenida tan baja como sea posible.

5.7.74. Los guantes protectores usados por los empleados en las áreas de fileteado y empaque, deberán ser desinfectados en cada descarga durante los cambios de turnos.

5.7.75. Los empleados ocupados en las operaciones de procesamiento observarán buenos hábitos de limpieza y estarán provistos de trajes higiénicos (gorros, blusas, pantalones y delantales blancos, los cuales mantendrán limpios.

Quedan exceptuados los trabajadores ocupados en las salas de almacenamiento frigorífico, que deberán usar ropa exterior limpia.

5.7.76. Los pisos de áreas de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados y desinfectados a fondo luego de cada turno.

5.7.77. El equipo incluyendo las cintas transportadoras y las mesas que entren en contacto con el pescado que sea procesado, sin ser pescado empacado, deberá ser limpiado y desinfectado al final de cada jornada.

5.7.78. En los establecimientos para pescado fresco y congelado, todo el equipo y utensillos usados en las operaciones de dichos establecimientos deberá conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y en forma limpia y sanitaria.

5.7.79. El pescado o producto pesquero no podrá ser retirado del equipo congelador hasta que haya alcanzado una temperatura de -18ºC o inferior en su centro.

5.7.80. El glaseado deberá ser conducido en forma higiénica y eficiente.

**Requisitos higiénico sanitarios para recolección, transporte y recepción de leche**

5.7.81. La leche para consumo humano, destinada a ser pasteurizada, industrializada o comercializada, procederá en todos los casos de tambos productores habilitados por el Ministerio de Ganadría Agricultura y Pesca, y será proveniente de animales sanos.

5.7.82. La leche con destino a ser pasterizada, industrializada o comercializada se envasará en el tambo productor en recipientes de hierro estañado (estaño técnicamente puro) o de acero inoxidable, aluminio, plástico u otro material previamente autorizado, con cierre perfecto.
Cada envase lucirá una chapa grabada o una inscripción con pintura indeleble, en sitio perfectamente visible, conteniendo la indicación del número de registro del productor así como del lugar de ubicación del establecimiento. Tales leyendas deberán ser fácilmente legibles.

5.7.83. Queda autorizada la recolección a granel de leche con destino a las plantas procesadoras provenientes de tambos expresamente autorizados, que previamente haya sido enfriada a una temperatura no superior a 10ºC y depositada en tanques isotérmicos construídos con material autorizado.

5.7.84. Los vehículos para el transporte deberán contar con la habilitación de la Oficina Bromatológica competente y no podrán transportar ningún otro tipo de carga, con excepción de productos lácteos.

5.7.85. Las pruebas preliminares que se realizarán antes del transporte a granel, así como la extracción de muestras para ensayos de rutina serán realizados por personal capacitado de acuerdo a los métodos establecidos por la Oficina Bromatológica competente.

5.7.86. Los locales de recibo serán independientes de los destinados a otras actividades de la planta.

5.7.87. En el área de recepción, la leche y la crema serán sometidas a ensayos preliminares consistentes en pruebas físicas, fisicoquímicas, químicas y biológicas para determinar su destino.
Asimismo se procederá a muestrear la leche y la crema de cada productor, con la frecuencia que la Oficina Bromatológica competente determine, para realizar pruebas de rutina.

5.7.88. Higiene y salud del personal. Se realizará en forma permanente educación sanitaria del personal para que man-

tenga un alto grado de higiene y aseo. En las áreas de procesamiento de alimentos, deberán existir carteles con las siguientes indicaciones:

- Mantenga la higiene.
- Prohibido fumar.
- Prohibido comer.
- Prohibida la entrada sin uniforme.

En los baños habrá carteles exhortando al lavado de manos.

5.7.89. Se deberán usar botas y ropas protectoras (gorro, pantalón, camisa o túnica). En los casos que el proceso de fabricación lo requiera deberá usarse tapaboca y delantal.

5.7.90. Los uniformes deben ser de color blanco, con excepción del área de mantenimiento y depósitos de productos envasados en los cuales se admiten otros colores.

5.7.91. Se debe exigir que las visitas cumpla con los requisitos de higiene citados y usen ropas protectoras que deberá ser proporcionada por la planta.

**Materias primas y productos terminados**

5.7.92. La leche que no se procese de inmediato, debe refrigerarse a 4º C o menos hasta su procesamiento, el cual deberá efectivizarse en un lapso inferior a las 72 horas posteriores al ordeñe.

5.7.93. Las materias primas e ingredientes además de la leche deben ser de calidad comestible, deben tener certificación que lo avale y deben ser objeto del control de calidad del laboratorio cuando se considere apropiado.

5.7.94. Las materias primas comestibles y no comestibles deben almacenarse en condiciones de tiempo, temperatura, humedad e higiene que eviten su deterioro o contaminación, y de acuerdo a las exigencias previstas en el capítulo 8 de este reglamento.

**Requisitos higiénico sanitarios para la elaboración de quesos**

5.7.95. Donde se usen telas multiservicio, éstas deben ser lavadas y desinfectadas después de cada período de uso.

5.7.96. Las reparaciones y trabajos de mantención del equipo deben realizarse de preferencia después de haber completado la producción de una partida. No se deben usar preparados para limpieza y pintura en momentos en que existan riesgos de contaminación del producto.

5.7.97. El material de empaque debe ser almacenado en lugar seco, apartado de las áreas de elaboración y debe ser utilizado en forma limpia y sanitaria.

5.7.98. Cuando se trate de productos de corta vida, se transportará en vehículos con aislamiento térmico y con temperatura entre 0º y 6º C.

5.7.99. Los productos lácteos no deben ser transportados con otros productos que puedan afectar la calidad de aquellos.

# CAPITULO 6
# INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS

## Sección 1

### Aspectos generales

6.1.1. La industrias alimentarias deberán satisfacer los requisitos establecidos para empresas alimentarias en el Capítulo 5, y los que en este capítulo se establecen específicamente para los procesos de industrialización de alimentos.

6.1.2. Los distintos sectores de una fábrica de alimentos deberán ser diseñados de tal forma que no haya cruzamientos entre procedimientos de elaboración limpios y procedimientos de elaboración sucios, mediante separaciones físicas u otras formas convenientes que se autorice.

No se podrá utilizar los lugares destinados a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento.

6.1.3. Los sectores destinados a la recepción y al almacenamiento de ingredientes alimentarios deberán ser diferentes a aquellos en los cuales se realice los procedimientos alimentarios.

Asimismo los depósitos de las fábricas de alimentos deberán cumplir lo establecido en el Capítulo 8 de este reglamento.

6.1.4. Los ingredientes, productos y materiales alimentarios deben permanecer en el local de elaboración el tiempo mínimo indispensable para efectuar los correspondientes procedimientos de elaboración.

6.1.5. Las tuberías de agua caliente, vapor, etc., deberán seguir recorridos que eviten pasar por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos.

6.1.6. Inmediatamente a la entrada de cada local de elaboración o donde se manipulen los alimentos, deberá disponerse de lavatorios o piletas dotadas de agua fría y caliente, preferentemente de accionamiento por pedal, por rodillas o por antebrazos, jabón, cepillo de uñas y toallas desechables o equipo mecánico para el secado de manos. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos antes de iniciar o reiniciar sus tareas.

6.1.7. Es obligatoria la selección y la higienización de los ingredientes y de los materiales alimentarios que así lo requieran.

6.1.8. No se permitirá la industrialización de alimentos en sótanos o subsuelos, a menos que cumplan con los siguientes requisitos:

a) la iluminación no será nunca inferior a 300 lux;

b) la aereación serán suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado;

c) serán de fácil y seguro acceso;

d) sus paredes, pisos y techos poseerán aislación;

e) la evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad;

f) las ventanas serán fijas.

6.1.9. El lugar destinado a cocimiento y concentración contará con sistema de extracción de vapores adecuado.

## Sección 2
## Requisitos operativos y locativos particulares para panaderías

6.2.1. Las diversas dependencias de las panaderías deberán disponerse en secciones separadas a saber:

a) despacho o expendio.

b) zona de elaboración o cuadra.

c) depósito de materias prima.

d) depósito de combustible y útiles no alimentarios.

e) baños y vestuarios.

6.2.2. Las bandejas o canastas que contengan productos elaborados se depositarán a más de 50 cm del suelo y convenientemente separadas de las paredes.

6.2.3. Hornos, mesas y máquinas. Los hornos de cocción y las chimeneas se instalarán a una distancia mínima de 50 cm de las paredes medianeras. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto. Las mesas y máquinas serán instaladas a una distancia no menor de 50 cm de las paredes y de 2 metros de la boca del o de los hornos.

6.2.4. Estufas. Contarán con pisos lisos e impermeables, techos lisos y de fácil limpieza y paredes de mampostería lisa, no debiéndose depositar los productos a elaborar en el suelo, contando para ello con soportes adecuados. En su interior no podrá haber más que los útiles necesarios, prohibiéndose expresamente el depósito de basuras.

6.2.5. Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas o productos de pastelería se exigirá dentro de la cuadra la existencia de una zona especial para su elaboración, que contará con pileta provista de desagües apropiados y mesada revestida de azulejos, acero inoxidable o revestimientos similares. Cuando la misma se sitúe adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o materiales similares.

6.2.6. Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos, lavables e impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de madera sin pintar que la separen del suelo a una distancia mínima de 50 cm y a 50 cm como mínimo de la pared.

6.2.7. El transporte de los productos panificados deberá hacerse en vehículos, carros o canastos cerrados y revestidos con un material de fácil limpieza.

## Sección 3
## Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de pastas alimenticias

6.3.1. Fábrica de pastas secas. Estos establecimientos contarán con las siguientes secciones separadas a saber:

a) depósito de materia prima.

b) local de elaboración y envasado.

c) depósito de productos elaborados.

d) baños y vestuarios.

6.3.2. Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos o impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de mampostería o de madera dura sin pintar, que la separe del suelo a una distancia mínima de 50 cm y a no menos de 50 cm de la pared.

6.3.3. Local de elaboración y envasado. La elaboración deberá hacerse mecánicamente pudiendo el enroscamiento hacerse en forma manual, exclusivamente en la fábrica de pastas frescas. La desecación será efectuada en cámaras cerradas y los fideos largos podrán colocarse sobre soportes de materiales inalterables. Los bastidores, zarandas y chatas estarán constituídos por una armazón cerrada con un tejido de material inalterable y construídos de tal manera que superpuestos formen un conjunto sin solución de continuidad en las paredes laterales.

6.3.4. Las bandejas y canastas que contengan productos elaborados se depositarán como mínimo a 50 cm del suelo y de la pared.

6.3.5. Fábrica de pastas frescas. Sus instalaciones se dispondrán en secciones separadas, al igual que lo indicado para la fábrica de pastas secas.

6.3.6. Local de elaboración y expendio. Se admite en este caso la coexistencia en un mismo ambiente de ambas secciones, siempre que el lugar de elaboración esté a no menos de 3 metros del mostrador de venta al público. Si la distancia es menor se exigirá un tabique divisorio que tendrá una altura mínima de 2 metros.

6.3.7. Para la elaboración de los rellenos, se contará con una sala especial provista de una pileta con desagües apropiados y una mesa revestida de azulejos, grés, acero inoxidable o similares. Cuando la misma esté adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o similares.

## Sección 4
## Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos de faena, industrialización o depósito de carnes

6.4.1. Establecimiento de faena. Es toda organización industrial y comercial que dedicada a la faena y preparación de carnes enfriadas y congeladas asegure de por sí o por medio de terceros un integral aprovechamiento de los subproductos.

6.4.2. Los establecimientos deberán estar ubicados en zonas no susceptibles de inundaciones y exentas de olores desagradables, humo, cenizas, polvo u otros elementos contaminantes, y situados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables. Su funcionamiento no deberá aumentar los índices de contaminación ambiental aceptados por las autoridades competentes.

6.4.3. Los establecimientos deberán poseer un abastecimiento y reservas de agua potable acorde con los volúmenes de industrialización. Para usos especiales en los que no sea imprescindible el uso de agua potable, se deberá solicitar autorización a la Oficina Bromatológica competente.

6.4.4. Los establecimientos deben estar convenientemente delimitados, de tal forma que el acceso a los mismos sea efizcamente controlable. A esos efectos contarán con un cerco perimetral a altura suficiente y que tendrá solamente las aberturas necesarias para la entrada y salida de per-

sonas y vehículos. En su defecto, los establecimientos deberán estar aislados totalmente de construcciones o predios adyacentes. No se autorizarán locales destinados a vivienda dentro del cerco perimetral de los establecimientos habilitados.

6.4.5. Los accesos y vías interiores deberán ser impermeabilizados y los espacios libres adyacentes deberán ser impermeabilizados o en su defecto cubiertos por manto vegetal.

6.4.6. La construcción de los establecimientos deberá ser sólida y contar con buena iluminación natural y artificial, así con una adecuada ventilación.

6.4.7. Los materiales a usarse en la construcción de los establecimientos deberán ser impermeables, de fácil higienización y resistencia al uso y la corrosión.

6.4.8. Los equipos. utensilios, recipientes, vehículos, etc., utilizados en los establecimientos deberán ser de material y diseño tal que facilite su limpieza y desinfección e impida la contaminación de los productos.

6.4.9. Todos los locales, instalaciones y equipamiento del establecimiento, estarán dispuestos de manera tal que permitan su fácil limpieza, así como la realización de una inspección adecuada. Los mismos deberán encontrarse en aceptables condiciones de higiene y mantenimiento.

6.4.10. Las instalaciones para descarga o entrada de animales al establecimiento, los corrales, el complejo ante-mortem y las calles de circulación deberán estar dispuestos de tal forma que se impida el tránsito cruzado de animales a fin de evitar, en lo posible, el contacto entre animales sanos y aquellos enfermos o sospechosos.

A su vez los lugares para descarga de productos para industrializar y de cargo de productos ya elaborados, deberán estar protegidos de las inclemencias climáticas y dispuestos de tal forma de evitar el cruzamiento en la circulación de estos dos tipos de productos.

6.4.11. Los establecimientos deberán poseer comodidades para la Inspección Veterinaria Oficial, debidamente identificados y ubicados próximos a los locales de trabajo. Estas dependencias deberán contar con laboratorio, gabinetes higiénicos y vestuarios así como con los implementos, utensilios e instrumental necesario a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial.

6.4.12. Los establecimientos deberán contar con instalaciones y servicios higiénicos para el personal, de capacidad adecuada a la cantidad de operarios, de acuerdo a lo establecido en el artículo 5.2.16. y siguientes. Estas instalaciones consistirán en comedores, retretes, duchas y lavabos con agua fría y caliente y locales para cambiarse de ropa, de acuerdo a lo que determine la Dirección de Industria Animal. En caso de contar con personal masculino y femenino deberá tener las instalaciones necesarias separadas. También, deberán estar separadas aquellas destinadas al personal que trabaje en distintas zonas. Todas estas instalaciones y servicios deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, no debiendo éstas comunicar con las áreas de producción.

6.4.13. En todos los locales donde se sacrifiquen animales o donde se prepare, manipule o envase carne, subproductos, derivados o productos cárnicos, deberán existir suficientes lavamanos con agua caliente, fría, jabón y dispositivos adecuados para el secado, convenientemente ubicados y accionados de tal modo que se impida la contaminación de las canillas. También deberán existir en los casos que sean necesarios facilidades para la esterilización del instrumental, así como lugares adecuados para el lavado y desinfección de carros o recipientes de decomiso y residuos, con agua caliente a una temperatura no inferior a 82oC. En los casos que determine la Oficina Bromatológica competente deberán instalar termómetros, convenientemente ubicados, para la determinación de la temperatura del agua empleada. Asimismo deberá contarse con un número suficiente de picos de agua caliente a presión para la limpieza de los locales, instalaciones, equipos y utensilios.

6.4.14. Los carros o recipientes destinados al depósito o transporte de decomiso deberán ser de fácil limpieza y desinfección, estancos, poseer tapa y estar correctamente identificados.

6.4.15. Los rieles y otras estructuras soportantes deberán estar dispuestos de forma tal que las carcasas y productos suspendidos sin envoltura protectora no contacten con paredes, columnas y cualquier otra estructura fija de las instalaciones o equipamientos.

No se permitirá la colocación de recipientes conteniendo carne, subproductos, derivados y productos cárnicos debajo de las carcasas.

6.4.16. Las dependencias de productos comestibles y aquellas de productos no comestibles, deberán estar separadas físicamente.

6.4.17. Los establecimientos deberán ser de un tipo de construcción tal, que impida que entren o aniden insectos, pájaros o roedores.

6.4.18. Deberá contarse, en todo establecimiento, con instalaciones eficaces para el tratamiento y eliminación de las aguas residuales de la planta, de capacidad adecuada y suficientemente alejadas de los locales donde se manipule, procese, envase y almacene carne, subproductos, derivados y productos cárnicos. Estas instalaciones deberán ser aprobadas por las autoridades competentes en la materia. Los desagües sanitarios de los servicios higiénicos de los establecimientos, deberán ser independientes de los correspondientes a los locales industriales de los mismos.

6.4.20. La faena de los equinos se efectuará en establecimientos habilitados, especialmente dedicados para ese fin, independientes de los que se dediquen a faenar bovinos, ovinos, suinos, etc..

6.4.21. No se autorizará la faena o procesamiento simultáneo de especie diferentes en una misma playa de faena. Se permitirá la matanza consecutiva de especies diferentes, previo lavado y desinfección de las instalaciones y de la correspondiente autorización de la Inspección Veterinaria Oficial.

6.4.22. Todos los establecimientos de faena deberán poseer, dentro de los límites comprendidos en el cerco perimetral, corrales de encierro o descanso para los animales destinados al sacrificio, cuyas capacidades serán suficientes para las faenas autorizadas.

6.4.23. Los animales para poder ser faenados deberán permanecer en corrales de encierre desde el día anteirior, estos deben estar limpios y disponer de bebederos en los cuales no debe faltar agua. La Inspección Veterinaria Oficial no autorizará el sacrificio si los animales no se encuentran bien descansados.

6.4.24. El complejo ante-mortem estará integrado por las siguientes instalaciones; corral de observación; corral de aislamiento, sala de autopsias, digestor sanitario y sala de faena auxiliar, en los casos que correspondan. Su ubicación estará próxima al acceso de las haciendas y en relación con el mismo, así como con los corrales de descanso.

Deberá existir una relación de comunicación entre las diferentes partes del complejo, fácil, rápida e independiente de las secciones que lo componen.

6.4.25. Las características constructivas del corral de observación serán similares a las de los corrales de descanso. En relación con el mismo existirán instalaciones que permitan la sujeción de los animales sospechosos, a los efectos de un examen clínico detallado.

El lugar destinado al trabajo de la Inspección Veterinaria Oficial tendrá todas las comodidades que permitan un correcto examen de los animales allí destinados, incluido techo, cerramiento si es necesario, luz artificial en los niveles que exija la Dirección de Industria Animal y todas las instalaciones e instrumentos necesarios para esta operación.

En todos los casos el desagüe de los efluentes, será independiente, asegurándose que del mismo no fluyan líquidos al exterior.

6.4.26. Las salas de autopsia se ubicarán en relación con el corral de aislamiento, pero independientes del mismo.

6.4.27. En lugar contiguo a la sala de autopsias y en directa relación con la misma se instalará un digestor sanitario con abertura de carga, que permita introducir un animal adulto entero de la especie autorizada.

6.4.28. En los casos que determine la Oficina Bromatológica competente, los establecimientos deberán instalar una playa de faena auxiliar, que se ajustará en sus características constructivas a lo que esa Oficina establezca. En todos los casos su diseño y características permitirán una operación higiénica y la tecnología aplicada se ajustará a lo establecido en el presente Reglamento. Teniendo en cuenta que en estas instalaciones pueden obtenerse productos aptos para el consumo humano, deberán tomarse las providencias necesarias para que los mismos sean trasladados a las secciones comestibles en condiciones que eviten su contaminación.

6.4.29. El acceso de los animales a la playa de faena se ajustará, en sus características constructivas, a lo que establezca la Dirección de Industria Animal. En todos los casos permitirá un fácil flujo de los mismo impidiendo que éstos sufran contusiones o laceraciones. Contará con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido de las haciendas previo a su ingreso a la faena.

6.4.30. La playa de faena deberá contar con tres zonas bien delimitadas a saber:

1. Zona de insensibilización y sangría.
2. Zona intermedia
3. Zona de terminación.

En los casos de playas que estén proyectadas para la faena de más de una especie se autorizarán las mismas, siempre que las faenas no se realicen simultáneamente. Las zonas de insensibilización y sangría deberán ser proyectadas para cada especie en forma independiente.

6.4.31. En la diagramación de las playas de faena deberá tenerse en cuenta prioritariamente los aspectos sanitarios e higiénicos.

6.4.32. Desde el punto de vista sanitario se deberá poder realizar una correcta inspección post-mortem previendo en este aspecto lugares de trabajo (zonas de inspección) amplias, y con todas las comodidades como para realizar un correcto examen por parte de la Inspección Veterinaria Oficial. Las mismas comprenderán plataformas, equipadas con lavamanos y esterilizador e iluminación adecuada, así como todo otro elemento que la Inspección Veterinaria Oficial considere necesario.

6.4.33. Las diferentes partes que componen el animal en el momento de la inspección, deberán ser identificadas por métodos que apruebe la Dirección de Industria Animal y existirán instalaciones que posibiliten su separación de las líneas de trabajo normales, hacia otra área que permita su retención e inspección detallada.

La diagramación de estas líneas deberá ser tal que se impida todo riesgo de contaminación de los productos aprobados.

6.4.34. La ubicación del equipo en la playa de faena y su forma de operar no debe perjudicar la calidad higiénica de los productos.

6.4.35. Las instalaciones para el retiro de los productos aptos para el consumo humano se diagramarán de manera tal que se impida el cúmulo de los mismos en la playa de faena y se deteriore su calidad.

6.4.36. El retiro de los productos no comestibles y condenados se diagramará de manera tal que permita su salida inmediata de la playa de faena y se evite todo riesgo de contaminación para los productos de consumo humano, el personal, las instalaciones, los equipos y locales.

6.4.37. Dentro de la zona de insensibilización y sangría se incluirán las operaciones que van desde la insensibilización hasta la sangría inclusive. En suinos y aves, se extenderá hasta el pelado inclusive y en ovinos, conejos y animales de caza menor se extenderá hasta el cuereo.

6.4.38. En la zona intermedia de la playa de faena de bovinos y equinos se realizará el cuereo y la evisceración inclusive. En suinos y ovinos se realizará la evisceración y en aves , conejos y animales de caza menor el corte de cabeza y patas y la evisceración.

6.4.39. En la zona de terminación se realizarán todas las operaciones comprendidas entre el eviscerado y la salida de la carcasa de la playa de faena.

6.4.40. Los establecimientos de faena deberán contar con los siguientes locales anexos . La Dirección de Industria Animal determinará en cada caso, la necesidad de otras dependencias o eximición de alguna de éstas y sus requisitos constructivos y de funcionamiento:

a) local para vísceras rojas conectado a la zona intermedia de playa de faena por medio de ductos o puertas de cierre automático;

b) local para tripería sin acceso directo del personal a playa de faena. En caso de salazón de tripas deberá existir una zona reservada para tal fin, separada físicamente del resto del local;

c) local para mondonguería sin acceso directo de personal a playa de faena; deberá existir una zona independiente donde se realice el vaciado, lavado y prolijado de mondongo, separada físicamente de la zona donde se realizarán el resto de las operaciones;

d) locales para aprovechamiento de subproductos no comestibles;

e) local para almacenamiento de grasas comestibles;

f) local para almacenamiento de cueros, pezuñas y grasa animal no comestibles;

g) local destinado a asegurar la esterilización correcta y el aprovechamiento de los decomisos, el cual estará

diseñado y construido de forma tal que la manipulación, transporte y desnaturalización de los materiales condenados no represente riesgo alguno de contaminación para los productos aptos para consumo humano; asimismo el establecimiento habilitado deberá ofrecer las garantías necesarias para evitar el desvío o retiro del material condenado hacia otros fines.

**Salas de desosado y cortes**

6.4.41. Se entiende por sala de desosado y cortes, aquellos establecimientos o secciones de establecimientos destinados a realizar el desosado, despiece o cortes a partir de las reses o medias reses o cuartos de los animales faenados.

6.4.42. Las salas de desosado y cortes deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento.

a) La circulación de productos y personal se realizará de tal forma que no interfiera con las líneas de producción ni provoque riesgos de contaminación;

b) Deberán retirarse inmediatamente los subproductos de la sala, tratando de impedir la acumulación de los mismos en las zonas de procesamiento;

c) El empaque o envasado de los productos ya trabajados se realizará en local contiguo y físicamente separado de la zona de producción;

d) La temperatura ambiente de estos locales se mantendrá en los niveles que determine la Dirección de Industria Animal.

**Establecimientos de faena categoría II**

6.4.43. Se establece que serán de categoría II aquellos establecimientos de faena que cumplan con las siguientes condiciones:

a) tener una capacidad de faena diaria máxima de 30 bovinos;

b) estar localizados en una población o localidad donde no esté instalado un establecimiento de faena habilitado a nivel nacional;

c) su radio máximo de distribución será de 40 Km en la medida que las poblaciones comprendidas en el mismo no sean abastecidas por un establecimiento habilitado a nivel nacional.

6.4.44. Teniendo en cuenta el tope máximo de faena señalado, se procederá a la fijación de la capacidad de la misma en cada caso particular de acuerdo a la capacidad útil de las instalaciones y áreas previstas, así como de los servicios a la producción disponibles al finalizar las obras.

6.4.45. No se realizarán faenas simultáneas de distintas especies pudiendo sí faenarse una a continuación de la otra previo lavado e higienización de los locales e instalaciones.

6.4.46. El establecimiento deberá estar emplazado en terrenos no inundables.

6.4.47. Deberá estar alejado de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.

6.4.48. Estas plantas estarán próximas a rutas pavimentadas o permanentemente transitables, con camino o calle desde el establecimiento hasta la ruta, con iguales características.

6.4.49. Todas las instalaciones deberán estar comprendidas dentro de un cerco perimetral de una altura mínima de los dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos constructivos: deberán estar construidos de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado, de forma de impedir la entrada de animales. Dentro del cerco no existirán otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.

6.4.50. Todo los caminos interiores del establecimiento deberán estar pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o, en su defecto, revestidos de manto vegetal.

6.4.51. Se preverán instalaciones para la recepción de hacienda por arreo o por camión. En este último caso se contará con desembaracadero con un declive máximo de rampa del veinticinco (25) por ciento. Los materiales a emplear en su construcción serán los más aptos para este fin, de fácil lavado y desinfección, y no poseerán salientes que puedan producir lesiones en los animales. El piso será de material impermeable y antideslizante.

6.4.52. Próximo al descargadero de ganado, se dispondrá de un sector con piso impermeable y canaleta de desagüe, para proceder al lavado de los camiones. Dicha área será de 4 metros de ancho por 12 metros de largo y se dispondrá de un equipo lavador con agua a presión (no menos de 1 atmósfera a la salida del pico) y de un equipo para desinfección.

6.4.53. Todo establecimiento deberá poseer dentro del cerco perimetral corrales de descanso para los animales a faenar, así como una manga que los vincule a la playa de faena. Entre el sector de corrales y los locales de proceso deberá haber no menos de seis (6) metros. La capacidad de estos corrales deberán ser tal que permita albergar una faena diaria y se calculará el área en base a los siguientes parámetros: 2,5 metros cuadrados por res bovina y 1.2 metros cuadrados por res ovina o porcina.

6.4.54. En vinculación con el o los corrales de descanso, existirá un corral de aparte hacia donde se desviarán los animales sospechosos de enfermedad y cuyas características constructivas serán similares a las de los corrales de descanso. Su capacidad se estimará para poder contener un número de animales no inferior al 20% (veinte por ciento) de la faena proyectada.

6.4.55. Tanto los corrales como las mangas de servicio, tendrán pisos impermeables y resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima de 2% (dos por ciento) hacia la canalización respectiva.

6.4.56. Sobre corrales que alberguen porcinos u ovinos, se dispondrá en forma parcial de techo (altura 2,5 metros).

6.4.57. Los vallados de corrales y mangas tendrán una altura mínima de 1.50 metros para bovinos y 1 metro para ovinos y porcinos, y estarán construidos de mampostería, caños metálicos o cualquier otro material aprobado de fácil limpieza y desinfección.

6.4.58. Entre los corrales y la playa de faena se contará con un corredor de 1,20 a 1.80 metros de ancho, con iguales características constructivas que los corrales.

6.4.59. El desembaracadero, corrales y mangas, dispondrán de luminarias con un nivel lumínico mínimo de 150 unidades lux.

6.4.60. Se contará con grifos con presión suficiente, no inferior a 1 atmósfera, para el lavado del sector.

6.4.61. El o los corrales de descanso contarán con bebederos con una longitud útil de 1 metro por cada 50 metros cuadrados de corral, y de 0.50 a 0.60 metro de ancho, debiendo ser la altura, desde el pavimento hasta el borde del bebedero la adecuada a la especie. Las aguas de los bebederos no podrán escurrir o derramarse sobre el piso de los corrales, debiendo contar para ello con un sistema de llenado automático mediante flotador u otro sistema y desborde por tubería con descarga directa al sistema de desagüe.

6.4.62. Entre la recepción de las haciendas y los corrales de faena, podrá contarse con una balanza para pesaje de los animales que llegan al establecimiento.

6.4.63. Previo a la rampa de acceso a la playa de faena, los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un lavado por lluvia o manguera, a los efectos de eliminar la suciedad de piel previo a su ingreso al local de proceso.

6.4.64. La rampa de acceso a la playa de faena, que constituye la parte final de la manga por donde circulan los animales desde corrales, contará con una pendiente máxima del 25% (veinticinco por ciento) siendo su ancho de 0.85 a 0.90 metros. De la misma podrá separarse un acceso para ovinos y/o porcinos hacia un corral o brete de agarre e insensibilización, previo a la playa de faena.

6.4.65. La playa de faena debe satisfacer las siguientes exigencias:

a) Condiciones generales. En plantas en un solo nivel, el piso de la playa de faena y locales anexos se dispondrá a una altura no menor de 0.70 metros con respecto al nivel del terreno; igual altura deberá observarse en aquellas plantas proyectadas en más de un nivel en lo que tiene que ver a la distancia que deberá mediar entre la planta baja y el nivel del terreno.

La playa de faena estará constituída por un local cerrado, con una superficie mínima de sesenta (60) metros cuadrados, tomando como base una planta que faena 30 bovinos diarios, debiendo el ancho mínimo de la playa ser de 4 metros y disponer de una altura de 5 metros, por lo menos en el primer sector de la misma.

La faena de bovinos se realizará a partir de un riel con una longitud mínima de doce (12) metros útiles, en el caso de una faena diaria de 30 bovinos, y una altura de 4.60 a 4.90 metros en la zona de zona de izado, descendiendo hasta una altura de 3.35 a 3.50 metros, al final de la playa de faena, frente a la puerta de la cámara refrigerada.

En los sectores donde se realicen operaciones se dispondrá de topes en el riel para facilitar las mismas. En ningún caso la res suspendida, quedará a una distancia menor de 0.30 metros con respecto al pavimento. La faena de ovinos se realizará a partir de un riel con una altura mínima de 2.30 metros, siendo necesaria una altura próxima a los 3 metros cuando se faenan también porcinos. Este riel de faena puede no tener pendiente. Los rieles serán totalmente metálicos y se conservarán libres de óxidos o pintura.

Los soportes de los rieles serán metálicos, como el resto de la estructura, no debiendo alterarse o descascararse.

En la zona de sangría, los rieles estarán a no menos de 1 metro de los paramentos, y con respecto a los palcos o plataforma de trabajo, se guardará una distancia no menor a los 0.40 metros entre el borde anterior del palco y la vertical del riel.

Las alturas de los rieles mencionados para bovinos están en función del empleo de maneas de 1 a 1.20 metros de largo y roldanas con ganchos de 0.35 a 0.40 metros de largo; en la faena de las especies menores, están en función del empleo de maneas de 0.50 a 0.60 metros y roldanas y perchines de 0.30 a 0.40 metros de largo.

b) Sectores. La playa de faena deberá contar como mínimo con dos sectores separados por una distancia conveniente; en el primero de los sectores se realizarán las operaciones principales de insensibilizado, izado, sangría y cuereado. En el restante sector, se realizarán las operaciones principales de corte de la cabeza previo ligado del esófago, corte de pecho, eviscerado, corte de la carcasa, inspección, eventual prolijado de la misma, lavado y pesado. Las instalaciones y el diseño de este último sector permitirán la inspección sincronizada de la carcasa, vísceras y cabezas de un mismo animal, a los efectos de determinar el destino de las partes. El piso de la segunda zona, estará a 0.10 metros por encima del nivel del pavimento de la primera zona.

En el caso de faenarse también porcinos, se dispondrá de un sector apartado, vinculado a la zona de izado de reses, para realizar las operaciones de escaldado, depilado, repasado, chamuscado de la cabeza y lavado.

c) Características constructivas. Pavimento. Será de material impermeable, resistente a los impactos y a los ácidos grasos, antideslizante, con un 2% de pendiente hacia las bocas de desagüe o hacia la canaleta central de la playa bajo el riel de faena. El encuentro entre pisos y muros contará con ángulos sanitarios (redondeados).

Muros. Serán de mampostería revestidos con material impermeable blanco (azulejos, cemento lustrado, pintura epoxi, etc.) hasta una altura de 3 metros, debiendo ser el encuentro entre muros, redondeado conformando un ángulo sanitario.

Techo Podrá ser de hormigón armado, fibrocemento, chapa metálica u otro material aprobado, que proteja adecuadamente de factores climáticos.

Cielorraso. El mismo podrá ser de mampostería, fibrocemento u otro material aprobado, liso y resistente. Las juntas, de existir, deberán ser selladas para impedir el pasaje de humedad y/o suciedad.

Ventilación. El local contará con adecuada ventilación; en el caso de ventilación natural, la misma será mediante aberturas ubicadas en los paramentos laterales al riel, debiendo ser igual o mayor al 15% (quince por ciento) de la superficie de la playa de faena. Todas la aberturas al exterior poseerán malla de protección contra insectos. Estas aberturas se encontrarán a una altura no menor de 2 metros con respecto al pavimento. En el caso de optar por una ventilación mecánica, se deberá producir una renovación del aire no menor de 3 veces por hora el volumen del local, debiendo estar dirigida desde los sectores de menor a mayor contaminación.

Iluminación. La misma podrá ser natural y/o artificial. El nivel lumínico mínimo será de 150 unidades lux en los puestos de trabajo y de 300 unidades lux en los puestos de inspección, no debiendo ser alterado el color natural del producto al utilizar luz artificial. La iluminación natural deberá cubrir como mínimo el 20% (veinte por ciento) del área de la playa de faena. Lo mismo para otros locales de procesos.

d) Equipamiento general de la playa de faena. El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización, debiendo conservarse limpio y en buenas condiciones de mantenimiento.

Además de los rieles utilizados para el transporte de reses, se dispondrá del siguiente equipamiento:

- Sistema adecuado de contención de reses a los efecto de su insensibilizado para el ganado vacuno, podrá disponerse de cajón de noqueo o similar, el cual tendrá las siguientes dimensiones: 0.90 metros de ancho por 2.50 metros de largo por 1.2 a 1.3 metros de alto.

  La altura del piso del cajón con respecto al de la playa de faena será de 0.40 a 0.45 metros, contando con una pendiente para deslizar la res hacia la reja de vómito.

  Para ovinos y porcinos, se contará con un corral con capacidad suficiente para 8 ó 10 reses, en el cual se procederá al insensibilizado e izado de las reses al riel de faena. Dicho corral, exterior a la playa de faena, estará a una altura de 1.20 metros con respecto al piso de playa de faena y contará con protección contra insectos.

  -Reja de vómito: frente a la puerta del cajón de noqueo, se contará con una reja de 2.40 metros por 1.50 metros construídos de caños de 2 pulgadas, sobre la cual se recibe el animal insensibilizado para izarlo mediante polipasto al riel de faena. Por debajo de la misma, deberá existir una boca de desagüe apropiada. Alrededor de la zona de izado de la res se colocará una barrera de caños verticales de 1.50 metros de alto y 0.45 metros de separación entre caños.

- Pileta de sangrado: deberá ser de material de fácil limpieza y desinfección y tendrá una longitud de 1.5 metros. En el caso de bovinos el tiempo de sangría será de 5 minutos y para ovinos y porcinos el mismo será de 3 minutos.

  - Pileta de escaldado: cuando se faenan cerdos, se contará con un tanque a tal fin, construido en hierro, hormigón armado u otro material aprobado, debiendo contarse con la posibilidad de renovar periódicamente el agua utilizada. Podrá disponerse de otro sistema de escaldado que no sea el de inmersión. Se contará con un termómetro, para el control de la temperatura del agua de escaldado.

- Depilado: se realizará manual o eventualmente en forma mecánica.

- Mesa de repasado: estará construída por caños de 2 pulgadas, giratorios de modo de facilitar el manejo de la res sobre la mesa. Por debajo de la eventual depiladora, y de la mesa de repasado, se dispondrá de un sistema para la evacuación continua de pelos hacia una cámara con tamiz, ubicada fuera del local y de capacidad adecuada.

- Guinche o polipasto para la operación de transferencia de patas.

- Plataformas: serán construídas en material adecuado y deberán tener un ancho mínimo de 0.70 metros con una pestaña de 0.10 metros en su parte frontal. La altura de las mismas se ajustará a la operación a realizar. El piso de las plataformas será antirresbaladizo al igual que la escalera de acceso a las mismas y podrán contar con barandas de seguridad.

- Sierras: las sierras destinadas al corte de pecho y carcasas, serán manuales o mecánicas, construídas en materiales de fácil limpieza.

- Los tableros de distribución eléctrica deberán ubicarse fuera del local de proceso.

- Conjunto "lavamanos-esterilizador": próximo a cada puesto de trabajo existirá un equipo lavamanos-esterilizador que contará con un recipiente con jabón detergente aprobado. El esterilizador dispondrá de una temperatura no inferior a los 82ºC.

- Carro con bandejas para evisceración e inspección de vísceras: será construído, al igual que los lavamanos-esterilizadores, en material adecuado, preferentemente acero inoxidable, para facilitar su higiene y desinfección. Contará con bandejas de tamaño adecuado para recibir separadamente las vísceras verdes y las vísceras rojas, pudiendo contar con una bandeja o en su defecto un gancho para la cabeza (en el caso de no disponer de riel de inspección de la misma).

- Lavadero de carros se dispondrá de un área aproximada de 2.10 por 2.40 metros, limitada por muros o mamparas de 2.50 metros de altura y con una pendiente del piso de 2.5% hacia una boca de desagüe de 150mm de diámetro.

- Lavadero de cabezas será construído en material adecuado, de fácil higiene y desinfección, y podrá tener las siguientes dimensiones sugeridas: 0.95 por 0.95 por 1.30 metros de altura, con un pie de 0.40 metros de altura. El gancho para colgar la cabeza se ubicará a 1 metro del piso del gabinete. El desagüe será de 150 mm. de diámetro.

- Area de lavado de carcasas contará con las protecciones necesarias para evitar el salpicado o el escurrido del agua hacia zonas adyacentes.

- Area de procesamiento de menudencias, rojas con una separación adecuada de la línea de faena y sobre un costado de la playa, se ubicará una mesada de material y dimensión adecuada, a 0.85 metros sobre el nivel del pavimento, para el lavado y prolijado de las menudencias rojas Esta mesada contará con una chapa de rejilla sobre su superficie y desagüe por debajo de la misma, canalizado hacia la red sanitaria. Por encima de la mesa, y a 0.30 metros de la superficie de trabajo, de dispondrá de 1 ó 2 lluveros o grifos.

- Ductos y ventanas troneras serán construídos en materiales de fácil limpieza y desinfección; contarán con tapas de vaivén y la dimensión de ductos y ventanas dependerá del volumen del producto o subproducto que se evacue de la playa hacia el local de restos o hacia el local de procesamiento de vísceras verdes.

6.4.66. Se dispondrá de cámara refrigerada con capacidad suficiente para albergar la faena del día incluyendo

subproductos comestibles, los que en ningún caso deberán depositarse sobre el pavimento y/o bajo las reses suspendidas. La capacidad locativa de esta cámara se calculará en base a la ubicación de 3 medias reses bovinas por metro de riel, 6 a 8 ovinos por farol y 2 faroles por metro lineal de riel, y 2 carcasas porcinas por metro de riel. Si las carcasas ovinas no se ubican en faroles, se podrá colocar 2 ó 3 por metro de riel. Si se cuenta con rieles bajos para ovinos y/o porcinos, la distancia entre rieles será de 0.45 m a 0.60 m para porcinos y de 0.40 a 0.50 m. para los ovinos.

La distancia entre rieles para bovinos será de 0.80 m. y entre riel y paramentos de 0.90. Las menudencias y otros subproductos comestibles, podrán ser colocadas en bandeja las que se ubicarán en estanterías laterales dentro de la cámara, o bien se colocarán las bandejas en faroles con estantes los que se desplazarán colgando del riel aéreo.

En lo que se refiere a las características constructivas, los revestimientos interiores serán lisos, blancos, de fácil limpieza y desinfección. La puerta de la cámara tendrá la posibilidad de apertura desde el interior y estará construída o revestida en acero inoxidable u otros material aprobado. Contará además con un nivel lumínico mínimo de 100 unidades lux, termómetro y una instalación frigorífica que permita enfriar a 10ºC, la faena del día, antes de las 24 horas, menos en la parte más profunda de la carcasa. En aquellos establecimientos cuyo volumen de faena sea tal, que los Organismos competentes estimen que se puede prescindir de la obligatoriedad de disponer de la cámara frigorífica, se contará con un sector de oreo ubicado al final de la línea de faena y tendrá una longitud suficiente de riel como para contener la faena del día hasta su expedición. Esta zona contará con una importante ventilación, debiendo protegerse a las reses y subproductos comestibles, de insectos, polvo, etc., mediante un efectivo sistema de cierre del andén de carga.

Maneas y roldanas: estos elementos que quedan libres luego de la finalización de la faena (maneas) y de la expedición de la carne (roldanas), deberán ser lavados, higienizados y protegidos de la oxidación, previo a su reutilización.

6.4.67. A los efectos de posibilitar el recupero de estómago e intestinos, se dispondrá de un local con un área mínima de 18 metros cuadrados (siempre tomando como base una planta que faena 30 bovinos diarios, o sea el máximo autorizado para la categoría II), el cual se encontrará claramente dividido en dos sectores: un primer sector, para la recepción desde la playa de faena de estos subproductos y en donde será separados, vaciados y lavados; un segundo sector, para prolijado y acondicionamiento final en bandejas u otro contendedor de material aprobado.

Este local contará con una vinculación adecuada con la cámara refrigerada, en caso de exisitr la misma. En el interior del local, se contará con las instalaciones necesarias construídas en material de fácil higiene y desinfección (mesada, percheros, etc.). El desagüe para evacuación del contenido ruminal deberá contar con una reja y un diámetro no inferior a los 200 mm. siempre que se realice esta operación por arrastre de agua.

Además esta sección contará con lavamanos, picos de agua para el lavado del local e instalaciones, 150 unidades lux como nivel lumínico sobre los planos de trabajo y una adecuada ventilación. Las características constructivas de este local serán similares a las de playa de faena.

6.4.68. Contigua a la zona sucia de playa de faena y con vinculaciones adecuadas con el local de procesamiento de vísceras verdes, deberá contarse con un local de un área mínima de 15 metros cuadrados, para una planta que faena 30 bovinos diarios, a los efectos de ir recibiendo en forma continua sangre, astas, patas, manos, genitales, cueros, etc. que bajo ningún concepto se deben acumular en la playa de faena.

Además este local contará con una adecuada ventilación, protección contra insectos, adecuada pendiente del piso hacia la boca de desagüe y pico de agua para la limpieza del mismo.

Las características constructivas de este local serán similares a las de la playa de faena.

6.4.69. Próximo al sector playa destinado a la retención de carcasas, vísceras y cabezas, existirá una abertura y cerramiento correspondiente, que permita la salida de las partes decomisadas que serán con posterioridad desnaturalizadas.

6.4.70. Los accesos del personal a los locales de procesos serán de tipo esclusa y contarán con lavabotas, lavamanos, jaboneras, toallas de un solo uso y papeleras, y estarán protegidos por un alero, en el caso de que el acceso se realice desde el exterior.

6.4.71. Se contará con un local para vestuarios con un gabinete de ducha y anexo, un baño con inodoro de piso. Ambos sectores tendrán sus paredes revestidas con material impermeable, a los efectos de facilitar su limpieza. El baño contará, a la salida del mismo con lavamanos, jabonera, toallas de un solo uso y papelera. Se dispondrá de adecuada ventilación e iluminación natural y artificial.

6.4.72. Se dispondrá de horno crematorio o incinerador con capacidad adecuada para incinerar una caracasa entera y sus vísceras, en caso de producirse decomisos por parte de la Inspección Veterinaria Oficial. Se contará con un recipiente de capacidad adecuada para la cocción de carnes y/o vísceras que se declaren incomestibles para la especie humana y que puedan aprovecharse para la alimentación animal. En todos los casos, la cocción se prolongará hasta asegurarse que en centro de los órganos y/o trozos de mayor tamaño de carne, no exista jugo rosado. En ningún caso de permitirá la extracción del matadero, de material incombustible crudo, con destino a la alimentación de animales; esto incluye la sangre.

Los sistemas de desnaturalización mencionados no excluyen la posibilidad de utilización de otros sistemas adecuados para tal fin.

6.4.73. La instalación sanitaria deberá satisfacer las siguientes características:

a) Condiciones generales. Las líneas de evacuación de los establecimientos de faena y procesadores de productos cárnicos, deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

- Permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión, evitando los largos recorridos en pisos y su estancamiento.

- Impedir el pasaje de roedores a través de la red de evacuación.

Desagües de pisos. Todos los locales de producción donde se realicen operaciones que impliquen el manejo de líquidos, requerirán desagües de piso. Estos podrán ser del tipo de boca de desagüe o canal, convenientemente ubicados y cubiertos por una reja.

Las rejas deberán permanecer siempre fijas a su marco tendiendo la posibilidad de ser retira

das para tareas de inspección o limpieza.

Las pendientes de pisos, en las áreas de producción, no serán inferiores al 2% (dos por ciento), y en cámaras al 1% (uno por ciento).

Tuberías. Todo el trama de tubería o ramal deberá ser accesible para su limpieza y desobstrucción. los encuentros o cambios de dirección deberán ser inspeccionables.

Los diámetros y pendientes serán fijados de acuerdo al caudal de servicio, estableciéndose para las velocidades valores comprendidos entre 1 m/s y 3 m/s.

b) Desagües de playa de faena:

Zona de vómito. Este sector debe contar con una boca de desagüe con un diámetro no inferior a 100 mm.

Zona de desangrado. Este sector contará con una pileta de material impermeable, resistente a la acción corrosiva de la sangre. Contará con un doble desagüe que permita la separación del agua de lavado y de la sangre respectivamente. En todos los casos se evitará que la sangre se vuelque al sistema de tratamiento de afluentes.

Zona bajo el riel. Debajo del riel de playa de faena, se proveerá un sistema de drenaje, formado por un canal continuo o por bocas de desagüe convenientemente ubicadas; cuando se adopte la solución de canal continuo, éste deberá reunir las siguientes condiciones:

- su ancho máximo no excederá de 1 metro, recomendándose una altura que no supere a los 0.10 m. en el punto de mayor profundidad;
- dentro del canal, se dejarán bocas de desagüe, dando pendiente al piso de éste hacia cada una de ellas. La pendiente no será menor de 2% (dos por ciento);
- la distancia máxima aproximada entre bocas de desagüe será de 5 metros;
- se deberá evitar que los operarios puedan pisar dentro del canal. En las zonas de pasaje, se cubrirá el canal con una reja, de modo que pueda nivelarlo con el piso de la zona correspondiente.
- Zona de lavado de carcasa. Se dispondrá de des agües suficientes para una rápida evacuación del agua del lavado, con una pendiente del piso no menor del 2.5%.

c) Desagües de equipos. En general, todo equipo que implique la utilización de agua, deberá contar con desagüe entubado, evitándose el derrame libre de líquidos sobre el piso y las posibles salpicaduras.

Lavamanos. Los lavamanos no podrán desaguar al piso.

Velos de agua. En las zonas que por la naturaleza del trabajo se requiera, podrán emplearse velos de agua, siempre que exista un desagüe próximo que permita la rápida evacuación de líquidos.

Mangueras. Como criterio general, las mangueras se utilizan solamente para el lavado de locales, una vez finalizados los procesos de producción y no se utilizarán durante la faena, excepto para el lavado de carcasas.

Las tomas de conexión deberán ubicarse en lugares estratégicos, evitando largos excesivos de mangueras; las mismas se mantendrán colgadas y arrolladas en soportes adecuados.

<wd) Desagües de cámaras. Los desagües de cámaras se ubicarán en general en el exterior de éstas, en la antecámara o corredor, frente a la puerta de cada una de ellas.

Energía eléctrica. Todo establecimiento que no reciba del exterior energía eléctrica, deberá disponer de un grupo electrógeno. Independientemente de lo anterior, se deberá disponer de un equipo de emergencia para mantener en servicio las cámaras frigoríficas.

Refrigeración. Se dispondrá de equipos y maquinaria como para lograr las temperaturas indicadas en el artículo 18 evitando fluctuaciones de temperatura durante el proceso de enfriado.

Agua Caliente. Se contará con un sistema adecuado de generación de agua caliente que permite obtener 52º C en los estabilizadores de los locales de procesos.

6.4.74. El abastecimiento de agua deberá satisfacer las siguientes exigencias:

a) El establecimiento de faena deberá contar con un adecuado suministro de agua potable.

b) La fuente de aprovisionamiento de agua estará ubicada dentro del predio donde se encuentre el local de faena, siendo responsabilidad del titular del establecimiento, su correcto mantenimiento y control.

c) Cuando el agua provenga de perforaciones, estas deberán ser entubadas y contarán con protecciones sanitarias correspondientes; no se admitirán los pozos excavados.

d) El volumen mínimo disponible de agua potable para la faena, se establece en 1.500 litros por res bovina faenada por día y 300 litros por cada ovino o porcino.

e) Contará con un depósito elevado, con una altura no menor de 5 metros para alimentar la red de distribución o con un depósito a nivel, con un sistema de presurización por bomba.

f) La construcción del o los depósitos no deberá alterar las condiciones de potabilidad del agua o almacenar. Su interior será liso y carente de ángulos vivos. La unión de las paredes con el fondo se hará mediante superficies curvas de radio no menor de 25 mm.. En ningún caso se emplearán en su interior elementos estructurales de madera. Será cubierto y hermético al polvo, insectos, luz, agua de lluvia, etc.. Contará con una boca de acceso que facilite la entrada del personal para su limpieza y desinfección, tarea que realizará mensualmente.

g) El volumen del depósito se calculará en función de la capacidad de abastecimiento y del consumo horario, de modo de asegurar la continuidad del servicio durante la faena y un período de contacto con el cloro no menor de 2 horas.

h) La desinfección del agua se realizará por medio de hipoclorito de sodio (cloración), el cual se dosificará a la entrada del depósito.

i) Será condición previa a la aprobación del establecimiento de faena, la presentación de los análisis físico-químicos y bacteriológicos del agua de abastecimiento, realizado por un Organismo Oficial.

6.4.75. El tratamiento de efluentes deberá cumplir las siguientes exigencias:

a) Los establecimientos de faena deberán contar con un sistema de tratamiento de los residuos, industriales líquidos que cumpla con las exigencias del decreto Nº 253/79 de 19 de mayo de 1979.

b) No se admitirá en ningún caso, el vertimiento de la sangre proveniente de la matanza a los desagües, debiendo separarse ésta del efluente general del establecimiento.

c) La sangre colectada se cocinará en recipientes destinados a este uso específico y retirada del matadero una vez cumplido el proceso.

d) Los desagües se separarán de acuerdo a sus características (agua rojas, verdes, grasas y pluviales) para su pretratamiento en el sistema.

e) Las unidades del sistema de tratamiento se ubicarán fuera del cerco perimetral.

**Establecimientos de faena categoría III**

6.4.76. Se establece que serán de categoría III aquellos establecimientos de faena que cumplan con las siguientes condiciones:

a) tener una capacidad de faena diaria máxima de 3 bovinos;

b) estar localizado en un población o localidad donde no esté instalado un establecimiento de faena habilitado a nivel nacional, ni autorizada la implantación de una categoría II;

c) su radio máximo de distribución estará circunscripto a la correspondiente localidad o paraje, en la medida que la misma no sea abastecida por un establecimiento de faena de categoría superior.

6.4.77. El predio donde se encuentre implantado el establecimiento deberá reunir las siguientes condiciones:

a) no debe ser inundable;

b) tendrá un área adecuada de dar cabida a todas las dependencias y servicios del establecimiento;

c) deberá contar con caminos de acceso al mismo, transitables en forma permanente para vehículos adecuados a los fines del establecimiento;

d) no deben existir en la zona circundante industrias que puedan producir olores, emanaciones, residuos o cualquier otro tipo de elemento contaminante que afecten las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

6.4.78. Los materiales a usarse en la construcción de los establecimientos deberán ser impermeables de fácil higiene y desinfección y resistentes al uso y la corrosión.

Los equipos, utensilios, recipientes, etc., utilizados deberán ser de material diseñado que permita la fácil higiene y desinfección y que impida la contaminación del producto.

6.4.79. Todas las instalaciones del establecimiento deberán estar comprendidas dentro de un cerco perimetral que impida la entrada de animales, de una altura mínima de 2 metros y que tendrá solamente las aberturas necesarias para la entrada y salida de personas y vehículos.
Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado por la oficina competente. Las puertas para vehículos y personal tendrá la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

No se autorizarán locales destinados a vivienda dentro del cerco perimetral.

6.4.80. Los establecimientos deberán contar con una manga para el encierro de los animales previo a la faena, cuya capacidad será acorde al volumen de faena.

El vallado de la manga podrá ser de mampostería, tablones de madera dura y lisa, caños metálicos o cualquier otro material resistente aprobado por la oficia competente.

La altura mínima para el vallado será de 1,50 metros para bovinos y 1 metro para ovinos.

El piso de la manga deberá ser impermeable.

6.4.81. El local de faena debe satisfacer las siguientes exigencias:

a) Condiciones generales. Los establecimientos dispondrán de una playa de faena de una superficie mínima de 20 m2 y una altura mínima del pavimento al cielorraso, de 5 metros para la faena de bovinos y 3,50 metros para la faena de ovinos.

Los parámetros serán de mamposterías y revestidos interiormente con material impermeable (azulejos, portland lustrado blanco, pintura epoxi, etc.), hasta una altura de 2,50 metros.

El pavimento será impermeable y antideslizante y su nivel será superior en relación al terreno circundante.

Tendrá una pendiente del 2% hacia la boca de desagüe.

El encuentro entre paredes y piso deberá tener ángulo sanitario (redondeado).

El techo deberá ser de mampostería, fibrocemento, cinc u otro material resistente aprobado por la oficina competente.

El local contará con buena ventilación e iluminación natural y/o artificial las aberturas para ventilación e iluminación corresponderán al 15% del área del local.

Se deberá contar además con aberturas independientes para la entrada de animales y la salida del producto terminado, así como con una abertura a nivel de piso, con puerta vaivén para el retiro de productos incomestibles (cueros, patas, vísceras incomestibles, sangre, etc.) los que no deben acumularse en el local.

Todas las aberturas al exterior deben poseer malla de protección anti-insectos.

b) Equipamiento. El local de faena contará con el siguiente equipamiento el que reunirá los requisitos estipulados en el artículo 6.4.79. del presente reglamento.

- Sistema de sujeción de los animales para su insensibilización.

- Sistema que permita la realización de las operaciones de faena con el animal colgado (apa

rejo o similar).

- En caso que se realice parte del cuereado en catre, el mismo deberá tener una altura mínimo de 30 centímetros.

- Recipientes de capacidad adecuada para:

a) Recolección de sangre.

b) Recepción de vísceras en el momento de la evisceración (carro o similar).

c) Recolección de vísceras no comestibles (recipiente con tapa).

d) Recolección del contenido de vísceras verdes.

e) Acondicionamiento de vísceras comes tibles (bandejas).

- Plataforma móvil de altura corriente para los operarios de cuereado y eviscerados.

- Pico de agua para el lavado de las carcasas del local de faena y del equipamiento.

- Lavamanos para el personal.

- Mesada revestida de material impermeable (azulejos, cemento lustrado blanco, etc.) y pi leta con rejilla para el prolijado y lavado de me nudencias comestibles.

- Riel o similar para la suspensión de las carcasas terminadas.

- Cámara refrigerada. Se dispondrá de cámara refrigerada con capacidad suficiente para alber gar la faena del día, incluyendo subproductos comestibles. Las Oficinas Bromatológicas com petentes podrán eximir de este requisito a aque llos establecimientos que, por su localización, lo justifiquen.

6.4.82. El establecimiento deberá disponer de un sistema adecuado para el cocimiento de vísceras no comestibles y sangre previo al retiro de las mismas de la planta.

6.4.83. Se contará con un baño con inodoro de piso y lavamanos. Tendrá sus paredes revestidas con material impermeable a los efectos de su correcta higiene.

6.4.84. El establecimiento podrá no disponer de energía eléctrica siempre y cuando no exista distribución de la misma en la zona.

6.4.85. Los establecimientos deberán contar con adecuado suministro de agua potable, así como con un depósito de agua con el volumen necesario para una faena.

La fuente de aprovisionamiento de agua deberá estar ubicada dentro del predio donde esté implantado el establecimiento de faena, siendo responsabilidad del titular del matadero, su correcto mantenimiento y control.

Cuando el abastecimiento de agua provenga de perforaciones, se preferirá los pozos entubados a los pozos excavados.

Cuando solo exista la posibilidad de usar pozos excavados estos contarán con una tapa que permita el cierre hermético del brocal.

En pozos entubados se tendrá en cuenta las protecciones sanitarias correspondientes.
El volumen mínimo disponible de agua potable para la faena se establece en 500 litros por res bovina faenada por día y 150 litros por cada ovino.

- Se contará con un depósito de agua con los si guientes volúmenes:

- faena de 1 res/día-500 lts.

- faena de 2 reses/día-1.000 lts.

- faena de 3 reses/día-1.500 lts.

La construcción del depósito no deberá alterar las condiciones de potabilidad del agua a almacenar. El interior será liso carente de aristas y ángulos vivos. Contará con tapa de cierre hermético que no permita el pasaje de polvo, insectos, agua de lluvia, etc.. Permitirá un fácil acceso para su limpieza y desinfeción, tarea que se realizará mensualmente.

El depósito se llenará, por lo menos, dos horas antes de la faena, y se agregará hipoclorito de sodio en una concentración que permita obtener un nivel de cloro residual de 3pp.m (tres partes por millón), asegurándose con eso una correcta desinfección del agua.

Será condición previa a la aprobación del establecimiento, la presentación de los análisis del agua de abastecimiento (físico-químico y bacteriológico) realizado por un Organismo Oficial.

6.4.86. Los líquidos provenientes del proceso de faena serán rápidamente evacuados del sector, evitándose su estancamiento.

No se admitirá en ningún caso el vertimiento de la sangre proveniente de la matanza a los desagües debiendo separarse ésta del efluente. La sangre colectada se cocinará en recipiente destinado a este uso específico y retirada del establecimiento una vez cumplido el proceso.

El contenido de los estómagos de los animales faenados tampoco podrá volcarse a los desagües.

Se contará con una fosa séptica para la recolección de los residuos líquidos.

Los desagües de pluviales (techos y pavimentos) no se vertirán a la fosa séptica.

**Disposiciones comunes para establecimientos de faena categoría II y III**

6.4.87. Sin perjuicio de los dispuesto en los artículos 6.4.43. y 6.4.75., en aquellas localidades del interior del país que dispongan de establecimientos de faena que no presten servicios de faena para terceros por el sistema de facon, o se presenten situaciones irregulares que provoquen distorsiones en el normal abastecimiento de carne a la población, se podrá autorizar la instalación de establecimientos de faena de categorías inferiores al existente.

## Sección 5

## Requisitos operativos y locativos particulares para plantas procesadoras de pescado

6.5.1. Las áreas que sean usadas para almacenar, clasificar, lavar, encajonar o enhielar materia prima, deberán estar separadas del área de procesamiento.

6.5.2. Las superficies internas de las paredes en áreas húmedas de trabajo donde se recibe, guarda o procesa pescado deberán estar construídas de material liso, impermeable y de color claro, de una altura no menor a los dos metros y que pueda ser lavado a fondo.

6.5.3. Deberán proveerse piletas higiénicas, equipadas con agua corriente, jabón líquido o en polvo y secadores de aire o toallas desechables.

6.5.4. Deberá proveerse una adecuada cantidad de agua potable o de otra fuente aprobada, con una presión mínima de 1.4 kg/cm2.

El agua no potable usada para producción de vapor, refrigeración, control de incendios y otros propósitos similares debe ser tranportada por cañerías completamente separadas, perfectamente identificables (preferentemente) con color y de manera que se eviten conexiones con el sistema de agua potable.

6.5.5. Todas las armazones del equipo en el cual se procesa el pescado deberán estar construidas de metal u otro material apropiado.

6.5.6. No podrá usarse madera para la construcción de ninguna parte de un transportador u otro tipo de equipo.

6.5.7. Los transportadores usados para el transporte de materia prima y productos deberán ser construídos de tal forma que la materia prima nunca sea transportada sobre el producto procesado o por superficie por las que pueda entrar en contacto con el pescado procesado.

6.5.8. Una intensidad mínima de iluminación de 220 lux deberá proveerse en todas las superficies de trabajo en las áreas de procesamiento. Las lámparas deberán estar protegidas para prevenir la contaminación del alimento en caso de roturas.

6.5.9. Se proveerán facilidades, en una ubicación conveniente, para la desinfección de los guantes protectores usados en las áreas de procesamiento.

6.5.10. Las tablas de corte, fileteado y desollado deberán estra construídas de un material que no sea madera, liso y sin hendiduras.

6.5.11. Las superficies que no sean tablas de corte, fileteado, desollado, en las cuales el pescado es procesado, deberán estar hechas de un material no absorbente y resistente a la corrosión, sin ser madera, y todas las uniones en dichas superficies deberán ser lisas e impermeables.

6.5.12. Los rótulos usados con el propósito de identificación del producto durante el procesamiento deberán ser de materiales apropiados, sin ser papel o cartón.

6.5.13. Las bandejas usadas para el procesamiento de pescado deberán ser de material resistente a la corrosión, sin ser madera, deberán tener superficies lisas sin rajaduras ni hendiduras.

6.5.14. No podrán usarse en el procesamiento utensilios esmaltados ni mallas de alambre no aprobados.

6.5.15. El área de empaque deberá mantener una temperatura máxima entre los 8ºC y 12ºC en plantas de procesamiento de productos refigerados y congelados.

## Sección 6
## Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de conservas

6.6.1. Se entiende por fábrica de conservas todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore productos alimenticios de origen cárnico, vegetal o productos pesqueros y conservas mixtas, que envasados herméticamente y sometidos a un proceso térmico mantengan sus características deseables y se puedan almacenar bajo condiciones habituales, sin alteración durante un tiempo prolongado.

6.6.2. Las fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios cárnicos o pesqueros conservados deberán contar con las siguientes dependencias, que deberán estar aisladas entre sí, salvo excepciones aprobadas:

a) cámaras frigoríficas;

b) local de recepción y reinspección del producto a elaborar;

c) sala de elaboración previa al cocimiento;

d) sala para envasado y cierre de envases;

e) local para esterilización;

f) local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y embalaje;

g) local para lavado y barnizado interior de los envases;

h) local para depósito de hojalata, envases, cartón, pintura, barnices, rótulos, colas, etc.;

i) local para desperdicios y materiales no comestibles o decomisados.

6.6.3. Los autoclaves operativos, tanto estáticos como continuos, deberán estar equipados con los siguientes instrumentos, los que se instalarán en lugares de fácil vinculación:

a) termómetro de vidrio con indicador de mercurio;

b) medidores de presión (manómetros);

c) aparatos registradores de temperatura (termógrafos).

Estos instrumentos deberán ser controlados periódicamente por un empleado competente del establecimiento habilitado y bajo supervisión de la Oficina Bromatológica competente, a los efectos de comprobar su funcionamiento y exactitud. Deberán llevarse registros permanentes del tiempo, temperatura y presión y otros detalles pertinentes a cada carga que entra en la autoclave, fecha, número del autoclave, clase de producto tratado, clave, tamaño del envase y cantidad de latas.

6.6.4. Los envases deberán estar perfectamente limpios antes de su llenado y se adoptarán las medidas conducentes a evitar la contaminación de sus superficies interiores. Los sistemas de lavado estarán diseñados de forma tal que permitan la limpieza de los envases en posición invertida con agua potable a una temperatura de 82ºC como mínimo.

Deberá asegurarse que los envases no contengan agua acumulada en su interior en el momento de su llenado. El equipo de lavado deberá estar provisto de termómetro para verificar la temperatura del agua de lavado.

6.6.5. Cuando se requiera la cocción previa del alimento, el tiempo y la temperatura de dicho proceso deberán ajustarse a procesos industriales aprobados.

6.6.6. Sólo se autorizará someter a esterilización a aquellos envases cuyo cierre sea perfecto. El tratamiento por medio del calor deberá seguir en forma inmediata al cierre de los envases.

6.6.7. Los empleados competentes del establecimiento realizarán en forma periódica el control de los siguientes puntos:

a) limpieza y condición de los envases y tapas;

b) llenado de envases;

c) vacío de la máquina selladora;

d) peso neto;

e) inspección visual de sellos;

f) proceso térmico programado.

Todos los datos obtenidos durante los controles antes enumerados serán registrados en formularios aprobados, los que, conjuntamente con las gráficas del proceso térmico, deberán ser archivados en el establecimiento habilitado por un período mínimo de 3 (tres) años.

6.6.8. Cuando se constaten defectos en los sellos, vacío insuficiente o llenado defectuoso los envases en cuestión serán retirados de la línea y se adoptarán en forma inmediata las medidas correctivas que correspondan dejándose registro de tal hecho.

6.6.9. El contenido de los envases defectuosos podrá ser reenvasado dentro de las 6 (seis) horas siguientes al sellado de los recipientes o a la terminación del proceso térmico, previo examen y autorización por parte de la Oficina Bromatológica competente. Si el defecto se comprobara al finalizar el horario de trabajo y no pudiera cumplirse con lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a 0ºC hasta el día siguiente a efectos de su utilización. El contenido que no haya sido reenvasado dentro de los plazos establecidos o que sea encontrado no apto por cualquier causal por parte de la Oficina Bromatológica competente se decomisará con destino a digestor.

6.6.10. Toda vez que se constate cualquier desviación del proceso térmico programado deberá darse un reproceso completo a dicho lote o utilizar un proceso de alternativa aprobado por la Oficina Bromatológica competente.

6.6.11. Los canastos y carros de autoclaves que contengan material no esterilizado deberán ser claramente marcados con papeles indicadores sensibles al calor o por otra forma efectiva que garantice que el producto fue sometido al proceso de esterilización.

6.6.12. El agua utilizada para el enfriamiento de los envases dentro de los autoclaves deberá ser potable y tendrá un nivel mínimo de cloro libre residual de 1 ppm en el punto de descarga del enfriador de envases.

6.6.13. Los envases esterilizados no podrán ser manipulados hasta tanto se hayan enfriado a termperatura ambiente y esten completamente secos. En todo momento los envases deberán manipularse de forma tal de evitar daños que pudieran ocasionar contaminación del producto. En caso de utilizarse equipo de manipulación mecánica estos deberán estar diseñados y construídos de forma tal de cumplir con lo anteriormente establecido.

6.6.14. Luego del enfriamiento los envases no deberán presentar, en ningún momento, evidencias de presión interna positiva.

6.6.15. Las distintas zonas de este tipo de fábricas deberán dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 6.1.2. y estarán físicamente separadas del piso al techo.

6.6.16. Cuando en un mismo establecimiento se industrialicen conservas cárnicas y vegetales los procesos de elaboración deberán realizarse en salas bien delimitadas.

6.6.17. Los procesos industriales térmicos utilizados en este tipo de industria deberán ser previamente autorizados y controlados por la Oficina Bromatológica competente.

6.6.18. Las fábricas deberán regular el volumen de materia prima que reciban con el objeto que sus suministros no lleguen a ser excesivos para poder ser elaborados.

6.6.19. Las industrias de conservas alimenticias deberán estar adecuadamente equipadas para garantizar que las operaciones de elaboración puedan llevarse a cabo sin que el producto sea detenido en ninguna fase del trabajo debido a la falta de capacidad de elaboración.

6.6.20. Las fábricas de conservas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo de forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra de proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

6.6.21. Toda fábrica de conservas deberá establecer procedimientos que impidan que el alimento en conserva pueda ser transportado accidentalmente sin pasar por autoclaves, a la zona de almacenamiento sin haber sido tratados térmicamente.

6.6.22. Los productos envasados en recipientes de distinto tamaño y en diferentes coberturas no deberán tratarse juntos en la misma autoclave.

6.6.23. El tiempo de tratamiento térmico no deberá iniciarse hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo seguro de purga y la temperatura del autoclave haya alcanzado exactamente el nivel establecido para el tratamiento especificado.

6.6.24. Cuando se traten los productos envasados en recipientes de vidrio, deberá cuidarse que la temperatura inicial del agua en la autoclave sea ligeramente inferior a la del producto que se carga. Deberá aplicarse primero la presión de aire antes de que aumente la temperatura del agua. Igualmente se cuidará que la temperatura del agua no disminuya hasta tal punto que exista el peligro que pueda romperse el vidrio debido a un cambio brusco de la temperatura.

## Sección 7

## Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de chacinados

6.7.1. Se entiende por fábrica de chacinado todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de productos sobre la base de carne, sangre o vísceras, adicionados o no con sustancias aprobadas en este reglamento.

6.7.2. Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar aisladas entre sí y de algunas de las cuales podrán estar eximidas cuando la Oficina Bromatológica competente lo autorice:

a) sala de desosado;

b) sala de elaboración de una superficie adecuada a la capacidad de industrialización del establecimiento y que se ajustará en general a las características constructivas establecidas para las salas de desosado;

c) cámaras frigoríficas;

d) secadero;

e) ahumado y estufas;

f) sala de cocción, en la cual deberá prestarse especial atención a la ventilación;

g) depósito de tripas, que para la conservación de tripas saladas poseerán piletas de materiales de fácil higiene y desinfección;

h) depósito de aditivos con estanterías y recipientes;

i) local para lavado de utensilios con piletas acordes a las necesidades para las que se las destina y con abundante provisión de agua caliente y fría;

j) local para la rotulación, embalaje y expedición;

k) local para detritos, desperdicios y decomisos.

## Sección 8

## Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos elaboradores de tasajo

6.8.1. Se entiende por establecimiento elaborador de tasajo, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la preparación de salazones en base a carne y subproductos cárnicos que ha sido salada y secada por procedimientos aprobados en este reglamento.

6.8.2. Los establecimientos elaboradores de tasajo contarán con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunos de las cuales podrán ser eximidos cuando la Oficina Bromatológica competente así lo autorice:

a) cámaras frigoríficas;

b) local de recepción de materias primas y reinspección del producto a elaborar;

c) sala de desosado;

d) local de elaboración (saladeros);

e) secadero;

f) local para clasificación y empaque;

g) local para depósito y tratamiento de decomisos y restos.

6.8.3. Para la elaboración de tasajo deberán observarse los siguientes requisitos:

a) la sala de elaboración contará con piletas de materiales impermeables, de fácil higiene y desinfección y no atacables por ácidos grasos;

b) las carnes, mientras permanecen en las piletas de salmuera, deben ser de continuo, removidas y sumergidas, de manera que toda la superficie de las mismas se embeba por igual con el líquido conservador;

c) la salazón en seco se realizará mediante la formación de pilas, intercalando en ellas capas de carne y sal; estas piletas deben ser removidas y formadas nuevamente varias veces a fin de ventilar la carne y reemplazar la sal que ha sido absorbida o perdida y mantener el contacto íntimo de este producto con la carne;

d) el secadero contará con los equipos e instalaciones necesarias para realizar el secado de las piezas en forma mecánica;

e) la sala de elaboración y el secadero podrán estar en el mismo ambiente cuando el método de elaboración a usar sea por medio de equipos de procesamiento continuo.

## Sección 9

## Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos elaboradores de tripas

6.9.1. Se entiende por establecimiento elaborador de tripas o tripería todo establecimiento o sección de establecimiento donde se procesa el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte submucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos ("catgut").

6.9.2. Los establecimientos elaboradores de tripas deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunas de las cuales podrán ser eximidos cuando la Oficina Bromatológica competente así lo autorice:

a) cámaras frigoríficas;

b) dependencias para rasqueteado, lavado y peinado;

c) dependencias para encabezado, medición y enmadejado;

d) local de calibrado;

e) local de salado y conservación;

f) secadero;

g) lavadero de envases y utensilios;

h) depósitos de envases limpios y sal;

i) local para detritos y decomisos.

6.9.3. Para la elaboración de tripas deberán observarse los siguientes requisitos:

a) las dependencias de los incisos a), b) y c) del artículo anterior deberán estar separadas de las restantes dependencias;

b) las piletas serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y resistentes a los ácidos grasos;

c) la insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos;

d) el secado de tripas, vejiga y esófago no se podrá realizar al aire libre;

e) en caso de elaboración de tripas sintéticas, las mismas deberán ser de materiales aprobados y su elaboración se efectuará en secciones independientes; en este caso quedarán eximidas de las exigencias higiénico-sanitarias que, por razones tecnológicas, la Oficina Bromatológica competente estime que puedan omitirse.

## Sección 10

### Requisitos operativos y locativos para establecimientos elaboradores de grasa

6.10.1. Se entiende por establecimiento elaborador de grasas o grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore grasas comestibles a partir de materia de origen animal.

6.10.2. Los establecimientos elaboradores de grasas comestibles deberán contar con las siguientes dependencias separadas:

a) local de recibo, depósito y clasificación de materia prima;

b) sala de elaboración;

c) sala de envasado y empaque;

d) depósito y expedición de productos terminados;

e) depósito de desperdicios y material no comestible;

f) depósito de productos y equipos de limpieza y de en vases vacíos.

6.10.3. Las dependencias de la grasería deberán observar los siguientes requisitos:

a) los locales de recibo, depósito y clasificación de materias primas deberán poseer piletas construídas con material impermeable, liso, de fácil limpieza y desinfección e inalterable por los ácidos grasos;

b) en la sala de elaboración deberá prestarse especial atención a la renovación de aire que impida la acumulación de vapores y su condensación en techos, útiles y paredes;

c) los locales destinados a depósito de productos terminados y expedición deberán tener una temperatura que no supere los 25ºC.;

d) cuando no se elabore diariamente, el establecimiento deberá contar con cámara frigorífica a los efectos de mantener la materia prima a una temperatura no superior a los 4ºC..

6.10.4. Para el transporte de grasas o aceites comestibles podrá utilizarse tanques cisternas, bidones u otros envases aprobados.

## Sección 11

### Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos de acopio, depósito, clasificación y envasado de huevos

.11.1. Se entiende por establecimiento de acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a las tareas mencionados, ya sea para el consumo interior o la exportación.

6.11.2. Los establecimientos dedicados al acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos, deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y algunas de las cuales podrán ser eximidas cuando la Oficina Bromatológica competente así lo autorice:

a) local de recepción;

b) local de clasificación y embalaje;

c) local para depósito y expedición de huevos para consumo humano;

d) local para depósito de huevos industriales, restos y descomisos.

Los establecimientos podrán tener además cámaras frigoríficas, en cuyo caso estas se ajustarán a lo establecido en el Capítulo 8.

6.11.3. Los establecimientos se ajustarán a los siguientes requisitos:

a) locales mencionados en los incisos a) y b) del artículo anterior tendrán una capacidad de almacenamiento adecuada a la cantidad de cajones que se trabajen. Los cajones no podrán contactar con el piso;

b) el establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados;

c) el depósito de huevos industriales, restos y decomisos tendrá una capacidad adecuada al volumen de actividad del establecimiento y tendrá fácil acceso al exterior. Los productos que se depositen en este local serán retirados diariamente o tantas veces como lo disponga la Oficina Bromatológica competente.

6.11.4. Los establecimientos de elaboración de huevo líquido congelado y de huevo deshidratado o de sus partes, deberán cumplir con las disposiciones generales que establece este reglamento, en dependencias separadas de aquellas donde se realicen las operaciones descriptas en 6.11.1..

## Sección 12

### Requisitos operativos para establecimientos procesadores de conservas de productos marinos

6.12.1. Los establecimientos dedicados a la elaboración de conservas cumplirán a su vez y cuando así correspondiere con los requisitos higiénico sanitarios establecidos para las plantas procesadoras de pescado.

6.12.2. Las conservas deberán ser elaboradas con materia prima de buena calidad preparadas en envases adecuados y herméticos y tratadas térmicamente, con el objeto de que permanezcan atractivas e inocuas para consumo humano durante un largo tiempo en condiciones normales.

6.12.3. Cuando el pescado sea eviscerado, descabezado, despellejado, desosado o partido en porciones para conserva, todas estas operaciones deberán efectuarse en una forma limpia e higiénica, y deberán, igualmente, realizarse con sumo cuidado para evitar que se estropee la calidad del producto o que éste se desperdicie indebidamente.

6.12.4. Los moluscos bivalvos deberán lavarse antes de ser desconchados.

6.12.5. Deberá ponerse especial cuidado de que los fragmentos de conchas, arena, etc., sean eliminados totalmente de la carne de mariscos.

6.12.6. Los métodos que se empleen para precocer o ahumar el pescado o los mariscos deberán escogerse de tal forma que produzcan los efectos deseados con un mínimo de retraso y manipulación.

6.12.7. El enfriamiento de pescados, mariscos precocidos y ahumados en caliente, deberá efectuarse lo más rápidamente posible y en condiciones tales que se impida la contaminación del producto.

6.12.8. Las soluciones que se utilicen para sumergir o bañar en salmuera, soluciones de otras clases, o agentes acondicionantes o aromatizantes como operación previa a la conserva, deberán renovarse y los recipientes utilizados deberán limpiarse perfectamente a intervalos frecuentes.

6.12.9. Los recipientes en los que se envasen los productos pesqueros deberán ser de un material comprendido en las disposiciones del Capítulo 12 de este reglamento.

6.12.10. Los envases para el pescado en conserva, deberán ser de un tamaño y forma adecuada para la cantidad y la clase de producto que haya que envasar, y cuando sea necesario, deberán estar revestidos de un barniz sanitario adecuado.

6.12.11. Los envases y las tapas deberán inspeccionarse inmediatamente antes de pasar a las máquinas de llenado, o mesas de envasado, para asegurarse que están perfectamente limpios y sin desperdicios visibles.

6.12.12. Cuando el envasado de pescado o mariscos se haga manualmente deberá haber un suministro continuo de materia prima y de envases vacíos al alcance adecuado de todos los envasadores. Los envases llenos deberán inspeccionarse frecuentemente y llevarse a la máquina de cerrar. Deberá evitarse la acumulación de materia prima o de envases llenos en la mesa de envasado.

6.12.13. El pescado en conserva deberá producirse con un vacío suficiente para impedir que los recipientes se abomben cuando se les someta a una temperatura alta, o a una baja presión atmosférica, que puedan experimentar durante su transporte, almacenamiento o comercialización.

6.12.14. El tratamiento térmico deberá iniciarse tan pronto como sea posible, preferiblemente antes que transcurra una hora a partir del momento en que los envases hayan sido cerrados herméticamente.

6.12.15. Deberán efectuarse inspecciones periódicas para asegurarse que las autoclaves están equipadas y funcionando en tal forma que proporcionen un tratamiento térmico completo y eficaz.

6.12.16. En la sala de autoclaves deberá instalarse un reloj de precisión, en un lugar bien visible. Las temperaturas de ls autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio, nunca a partir del registrador de temperaturas o del manómetro.

6.12.17. El pescado envasado, después de haber sido sometido a tratamiento térmico, deberá enfriarse en agua a presión. Para esta operación deberá utilizarse agua potable preferentemente clorada.

6.12.18. Las conservas tratadas térmicamente, no deberán manipularse innecesariamente antes de que estén frías y completamente secas. No deberán, en ningún caso, manipularse bruscamente ni en una forma tal que sus superficies queden expuestas a la contaminación.

## Sección 13

## Requisitos operativos y locativos para establecimientos de salazón, secado y ahumado de pescado

6.13.1. La preparación del pescado se llevará a cabo en forma higiénica, debiendo lavarse las partes resultantes de tal manipulación antes de someterlas a la salazón.

6.13.2. El envasado del pescado seco salado se hará de forma que se protejan sus buenas condiciones sanitarias y bromatológicas.

6.13.3. El ahumado de productos de la pesca podrá efectuarse en frío o caliente.

6.13.4. Los productos de la pesca ahumados deberán ser mantenidos a temperaturas de refrigeración no superiores a 5°C.

6.13.5. Cada unidad deberá estar protegida por un envase sanitario, identificado con una etiqueta.

## Sección 14

## Requisitos operativos y locativos para establecimientos elaboradores de productos lácteos

6.14.1. Los alrededores de los locales deben estar libres de desperdicios, basura y materiales de desecho; en un radio mínimo de 300 metros no podrán existir criaderos de cerdos y aves.

6.14.2. Debe existir un cerco perimetral para evitar el ingreso de animales a la planta.

6.14.3. Los accesos y áreas de circulación de vehículos y personas deberán estar pavimentadas. Los alrededores de los edificios deben estar limpios y con césped, y tener desagües para líquidos, todo lo cual asegure un mínimo de polvo y barro.

6.14.4. Las áreas de recepción de materia prima y de expedición de productos deben hacerse en cubierta con resguardo.

6.14.5. Las puertas deben ser lisas, no absorbentes y con sistema de cierre automático o batiente, que permita estar siempre cerradas.

6.14.6. Las áreas destinadas a manipulación de materias no comestibles, y las salas de calderas, sanitarios, etc. deben tener acceso externo y no comunicarse directamente con las áreas de elaboración de productos.

6.14.7. Los techos deben ser de hormigón o de material no tóxico, no absorbente y que no se descascare; deben ser impermeables a los líquidos y vapores de modo que no acumulen suciedades, condensaciones y mohos y que permitan su fácil limpieza y desinfección.

6.14.8. El aire de las salas de elaboración o de las áreas donde el producto pueda contaminarse, debe mantenerse limpio mediante el uso de sistemas de presión positiva de aire, cortina de aire, etc.

6.14.9. Los establecimientos procesadores de leche deberán lle-

var un registro que permita individualizar la procedencia de todos los envíos de leche, así como establecer el volumen y calidad de los mismos. Dicha información estará a disposición de las Oficinas Bromatológicas competentes.

6.14.10. Las plantas pasterizadoras de leche para consumo contarán con locales y útiles que permitan recibir, analizar y clasificar la leche, higienizarla, pasterizarla por los procedimientos aprobados, envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envase, y conservar la leche a temperatura adecuada (no superior a 4 ºC).

6.14.11. Las plantas dispondrán de las instalaciones adecuadas para permitir el lavado y escurrido de los tarros y camiones tanques empleados para el transporte de leche y crema. Los métodos que se usen deberán contar con la aprobación de la Oficina Bromatológica competente. Los tarros serán devueltos a los remitentes perfectamente limpios, escurridos y tapados.

6.14.12. Deben existir instalaciones adecuadas para la eliminación de efluentes y tratamiento de los mismos, a una distancia suficiente para que los vientos dominantes no contaminen los edificios de elaboración, almacenamiento, etc.

6.14.13. En los casos en que está permitida por esta reglamentación la reutilización de envases, deberá existir en las plantas elaboradoras de productos lácteos, una sección especial para lavado y secado de los mismos por procedimiento autorizado.

6.14.14. Los laboratorios de las plantas pasterizadoras destinados a análisis, serán revestidos de azulejos u otro material liso autorizado, no poroso, hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos, impermeables, buena iluminación y aireación. Deberán contar con instalaciones eléctricas, gas o supergas y agua caliente y fría.

6.14.15. En cada planta pasterizadora, se facilitará el espacio físico y las instalaciones adecuadas como para que la Oficina Bromatológica competente pueda montar los equipos necesarios para realizar en cualquier momento los controles que entienda pertinentes. El laboratorio deberá instalarse en lugar perfectamente accesible y permitir una observación amplia de las diversas secciones de la planta procesadora donde se manipula la leche y sus derivados. Solamente tendrá acceso a dicho local el personal inspectivo oficial.

### Queserías

6.14.16. En las plantas elaboradoras de quesos se deberán presentar las siguientes áreas:

a) sala de elaboración, separada físicamente.
b) sala de salmuera.
c) sala o cámara de maduración.
d) sala de procesamiento de queso fundido y rallado, si correspondiere.
e) sala de limpieza, raspado y trozado.
f) instalación para fermentos.

6.14.17 Las salas de salmuera y las cámaras de maduración no deben poseer ventanas y su temperatura y humedad deben ser controladas.

6.14.18. Las instalaciones para fermentos deben ser independientes de la zona de elaboración u otras áreas de posible contaminación. Cumplirá con los requisitos higiénicos sanitarios que la hagan adecuada para los fines establecidos. Para prevenir la contaminación por fagos debe mantener aire con presión positiva, tomado del exterior de la planta. En la puerta habrá alfombra impregnada de hipoclorito.

### Queserías artesanales

6.14.19. Los establecimientos elaboradors de quesos artesanales y derivados de leche bovina, ovina y caprina, deberán satisfacer los requisitos higiénicos para la manipulación de los alimentos establecidos en el Capítulo 5 de este reglamento y las exigencias particulares que se establecen a continuación.

6.14.20. La extracción de agua se realizará mediante sistema no manual, salvo expresa autorización de la Oficina Competente. Deberá existir un tanque de reserva de agua con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento.

6.14.21. Se dispondrá como mínimo de una canilla y pileta para el lavado de manos en cada ambiente de las instalaciones (galpón de ordeñe y quesería).

6.14.22. Las aberturas debarán asegurar una adecuada iluminación y ventilación, y con excepción de la sala de ordeño, deben protegerse contra la entrada de insectos y roedores.

6.14.23. Los locales destinados al ordeño, elaboración de queso salado y maduración, deben ser de uso exclusivo para los citados fines. El brete de ordeño consistirá en rampa y plataforma, fosa u otro sistema que permita el ordeño funcional para el operario y brinde seguridad desde el punto de vista sanitario e higiénico.

6.14.24. El edificio deberá tener una vereda exterior frente a la puerta de entrada, la que deberá ser de hormigón, y tendrá como mínimo 1.5 m de largo, con un ancho igual al de la puerta con más un metro a cada uno de los lados. Habrá un felpudo de alhambre frente a la entrada.

6.14.25. La eliminación de aguas residuales y efluentes de quesería, deberá hacerse a una distancia no inferior a los 50 m y contará con un sistema de tratatamiento adecuado.

6.14.26. La quesería tendrá tres ambientes destinados a las principales etapas de procesamiento: elaboración, salado y maduración.

6.14.27. El lugar de elaboración tendrá una superficie mínima del 50 % superior al lugar que ocupan los equipos, cuando se utilicen hasta 100 l diarios.
El local debe encontrarse físicamente separado del galpón de ordeño. La leche puede pasar de este a la quesería a través de cañería o tarros. Deberá existir un lugar de recibo separado del lugar de elaboración.
Las paredes deben ser de superficies lisas y lavables. No se autoriza la pintura al agua o cal.
El piso debe ser impermeable y lavable, con declive superior al 1 % y desagües adecuados con rejilla contra roedores.

6.14.28. La sala de maduración, debe proporcionar temperatura, humedad y aereación adecuadas al proceso.

6.14.29. Se destinará un ambiente aislado, con las condiciones higiénicas y de equipamiento adecuadas a los efectos de preparar los fermentos lácticos y eventualmente realizar análisis de control de acidez, densidad, etc.

6.14.30. No deberán existir en el galpón de ordeño y quesería implementos ajenos a la tarea que se desempeña. Los equipos y utensilios (tarros, tina, etc.) que entren en contacto con la leche y el queso, deberán mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

### Equipos y Utensilios para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

6.14.31. Las superficies (mesas, tanques, cañerías, equipos, etc.), en contacto con la materia prima y/o productos elaborados deben ser de acero inoxidable. Deben ser además lisas y no absorbentes (a menos que la naturaleza del proceso de elaboración lo requiera, como telas), no tóxicas, y que no se alteren con la exposición repetida a detergentes y desinfectantes. No pueden tener ranuras ni hendiduras, ni desprendimientos en forma de escamas.

6.14.32. Las mangueras de plásticos para suero, leche, etc. sólo pueden usarse en tramos cortos de hasta 2 metros de largo.

6.14.33. Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza, desinfección, inspección visual y tomas de muestras para el control higiénico del producto.

6.14.34. Los tanques de recepción de leche, leche ácida, suero, crema, etc, deben mantenerse cerrados con tapas de acero inoxidable.

6.14.35. Los termómetros de vidrio que entren en contacto con el producto deben estar protegidos.

6.14.36. Los equipos y utensilios que se utilizan para material no comestible deben estar identificados y no pueden ser usados para productos comestibles.

6.14.37. Los equipos y utensilios no pueden usarse de manera que provoquen una contaminación cruzada entre un producto sometido a tratamiento térmico y otro que no ha sido sometido a dicho tratamiento.

**Equipos de tratamiento térmico para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos**

6.14.38. Deben tener la capacidad de cumplir continuamente con los requerimientos de temperatura y tiempo indicados para el proceso de pasterización.

6.14.39. Debe existir un termómetro exacto y un termógrafo que indique continuamente la temperatura del proceso térmico. Los mismos deben ser calibrados regularmente y se conservarán los registros termográficos para la inspección.

6.14.40. El equipo térmico debe tener los dispositivos necesarios para evitar la mezcla de productos tratados y no tratados térmicamente, (válvula automática, interruptor, alarma).

**Equipo de aire para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos**

6.14.41. El aire comprimido o el aire que se utiliza para la convexión forzada debe provenir de un fuente limpia y ser filtrado.

**Equipo de quesería**

6.14.42. Se autoriza para los equipos de quesería la utilización de los siguientes materiales:

a) las prensas para quesos y las guías deben ser metálicas protegidas con pintura resistente a los áci dos y bien conservada o de acero inoxidable

b) plástico o acero inoxidable en los moldes para quesos

c) madera para los estantes de maduración

d) las piletas de salmuera deben ser de acero inoxida ble, plástico o de mampostería recubierta de azulejos

6.14.43. El equipo utilizado en la fabricación de quesos artesanales deberá ser de material adecuado, sin deterioros, no oxidable, irrompible, de materiales no tóxicas ni susceptibles de sufrir corrosión. La máquina de ordeñar deberá cumplir con las normas internacionales correspondientes.

## Sección 15

## Requisitos operativos y locativos para otros establecimientos industrializadores de alimentos

**Fábricas de helados**

6.15.1. Los locales destinados a la elaboración y conservación de helados, además de las exigencias de carácter general prescritas para fábricas de alimentos, deberán satisfacer las siguientes exigencias:

a) estarán dotadas de elementos constructivos e instalaciones necesarias para asegurar una perfecta higiene en la elaboración;

b) los pisos, paredes y techos serán fácilmente higienizables, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;

c) para el lavado de los útiles alimentarios dispondrán de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin.

6.15.2. Se permitirá la elaboración de helados a la vista del público siempre que el sector respectivo esté totalmente aislado por medio de mamparas transparentes y fijas desde el piso hasta el techo.

6.15.3. Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración, de la heladería o establecimiento fraccionador habilitado; como excepción se permitirá su fraccionamiento en restaurantes, confiterías y locales con servicio de lunch y similares habilitados.

Esta excepción solo regirá cuando el helado se expenda para su consumo en la mesa dentro del establecimiento, o se expenda de máquinas especiales.

**Procesadoras y embotelladoras de bebidas analcoholicas**

6.15.4. Las empresas que capten y expendan aguas minerales deben proteger la fuente de contaminación y realizar el fraccionamiento y envasado en la fuente misma.

6.15.5. Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrá manómetro y válvula de seguridad.

6.15.6. Es obligatorio en las plantas procesadoras de bebidas analcohólicas el uso de máquinas automáticas lavadoras, enjuagadoras y tapadoras de envases.

6.15.7. Las plantas embotelladoras contarán con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

**Tostaderos de Café**

6.15.8. El local de tostado de café debe poseer dispositivos para eliminación de humos y separación de hollín.

6.15.9. Los establecimientos que hagan extracción de cafeína, preparación de concentrado de café o extracto, deberán separar completamente estas instalaciones del tostadero.

**Molinos de yerba**

6.15.10. Se entiende por ingenio o molino de yerba mate el establecimiento industrial donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado, mezcla y envasado de este producto.

6.15.11. Las mezclas de yerbas se deben hacer sólo por medios mecánicos.

6.15.12. Los establecimientos que elaboren extracto de yerba o mate soluble lo deberán hacer en secciones separadas del resto del molino.

6.15.13. Se prohibe la presencia en el molino de yerba de vegetales que se consideren adulterantes de yerba.

**Fábrica de cerveza**

6.15.14. Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación deben tener refrigeración y ventilación.

6.15.15. Los recipientes o cubas utilizados para la fermentación y depósito, deberán ser de materiales inalterables.

6.15.16. Queda prohibido producir espuma con aparatos de aire comprimido, permitiéndose únicamente gas carbónico comprimido apto, de acuerdo al presente reglamento.

6.15.17. Los tubos de unión de los aparatos de presión deben ser de goma o plástico autorizados por la Oficina Bromatológica competente.

# CAPITULO 7

# FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS

## Sección 1

## Disposiciones generales

7.1.1. Se podrá efectuar fraccionamiento tanto a nivel industrial como a nivel de comercios alimentarios.

7.1.2. El fraccionamiento industrial en empresas alimentarias no elaboradoras, deberá llevarse a cabo en locales que cumplan los requisitos generales para empresas alimentarias, para manipulación de alimentos y para envasado de alimentos de las disposiciones en vigencia.

7.1.3. También se puede llevar a cabo fraccionamiento industrial en industrias alimentarias, en cuyo caso el local de fraccionamiento será un sector de la correspondiente fábrica de alimentos y se ajustará a los mismos requisitos establecidos en el artículo anterior.

7.1.4. El fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios debe llevarse a cabo en los locales o áreas de los mismos que estén especialmente acondicionados a tales efectos.

7.1.5. Los locales destinados a fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios deben cumplir los requisitos generales para empresas alimentarias y para manipulación de alimentos de las presentes disposiciones.

7.1.6. Los locales a que se hace referencia en los artículos anteriores deben ser específicamente habilitados, para la finalidad indicada, por la Oficina Bromatológica competente.

7.1.7. Queda prohibido efectuar fraccionamiento en locales en los cuales se manipulan productos no alimenticios.

## Sección 2

## Fraccionamiento industrial

7.2.1. Se podrá realizar fraccionamiento industrial en los siguientes casos:

a) cuando se efectúa por parte de un importador del alimento a granel;

b) cuando se efectúa por una empresa no elaboradora ni importadora, previo a la distribución de los alimentos, tanto nacionales como importados.

En todos los casos el alimento deberá ser envasado y rotulado de acuerdo a las normas generales de rotulación, a los efectos de su comercialización.

7.2.2. Todo fraccionador de alimentos, ya sea importador o distribuidor , debe estar habilitado para esta actividad y será registrado a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente, debiendo figurar sus datos en el rótulo de los alimentos, ya sean éstos importados o nacionales.

7.2.3. Queda prohibido efectuar mezcla, dilución o molienda de ingredientes alimentarios o de alimentos elaborados en aquellos locales que han sido habilitados exclusivamente para fraccionamiento industrial.

## Sección 3

## Fraccionamiento en comercios alimentarios

7.3.1. Se distingue los siguientes tipos de fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios:

a) de alimentos que se exhiben al consumidor final envasados, luego de un fraccionamiento previo en el propio comercio (art. 7.1.4 y siguientes);

b) de alimentos que se fraccionan en el momento de la entrega y a la vista del consumidor final.

7.3.2. Queda prohibido el fraccionamiento indicado en el art. 7.3.1. a) en locales que no hayan sido habilitados especificamente a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente.

7.3.3. Los alimentos que de acuerdo al artículo 7.3.1. literal a), se entregan al consumidor final envasados por el fraccionador comercial, deben acondicionarse en envases autorizados y que satisfagan los requisitos de envases aptos de primer uso. Dichos envases deben ser presentados con la rotulación obligatoria y figurará la fecha de fraccionamiento indicada como día, mes y año, además de la fecha de vencimiento.

7.3.4. Los comercios alimentarios que realicen fraccionamiento de alimentos a la vista del consumidor final (art. 7.3.1. b) deberán contar con un área adecuada para este fin, a juicio de la Oficina Bromatológica competente.

7.3.5. Los alimentos a que se refiere el artículo anterior deben exhibirse identificados con la denominación aprobada en las disposiciones en vigencia y la marca comercial y ser entregados en un recipiente adecuado y de forma que

no se contaminen durante el traslado.

7.3.6. Los alimentos que pueden ser fraccionados en los comercios alimentarios son aquellos poco perecederos que hayan sido sometidos a procedimientos alimentarios que aseguren su calidad higiénico-sanitaria.

7.3.7. Los alimentos que satisfacen los requisitos del artículo anterior son los siguientes: mermeladas, dulces, fiambres y quesos en las condiciones que se establecen en esta sección, frutas secas peladas o no, leguminosas, vegetales confitados o deshidratados, encurtidos, café, té, cacao, cocoa, coco rallado.

7.3.8. Queda prohibido el fraccionamiento fuera del local de elaboración de los siguientes productos: manteca, margarina, ricotta, crema de leche, pastas frescas rellenas, conservas de tomates.

7.3.9. Los fiambres y quesos deberán cortarse en fetas exclusivamente a la vista del consumidor. No podrán exhibirse de esta forma, envasados o no, excepto que se acondicionen al vacío. Cuando se expendan envasados por el comercio deberán presentarse en un trozo único por envase.

# CAPITULO 8

# ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

## Sección 1

## Disposiciones generales

8.1.1. Todos los depósitos para alimentos, incluso aquellos que se utilizan en forma transitoria, deben satisfacer los requisitos que se establecen en la presente reglamentación.

8.1.2. Quedan incluidos en la denominación de depósitos para alimentos los sectores correspondientes de cualquier empresa alimentaria, así como los depósitos fiscales, los depósitos de casas de remates, los depósitos de importadores y similares.

8.1.3. Se prohibe el almacenamiento simultáneo, en el mismo sector de un depósito, de ingredientes alimentarios, alimentos semielaborados, alimentos elaborados, productos alimentarios, materiales alimentarios y útiles alimentarios.

8.1.4. En particular todos los materiales alimentarios que puedan representar un riesgo si se ponen en contacto con los alimentos o los ingredientes alimentarios, deben almacenarse en depósitos separados y cerrados convenientemente.

8.1.5. Los plaguicidas deben ser almacenados en depósitos cerrados y debidamente identificados, a los cuales solamente tenga acceso personal calificado y con conocimiento de su forma de empleo.

8.1.6. Las condiciones de los depósitos para alimentos deben asegurar que las mercaderías almacenadas en los mismos no se contaminen, ni se alteren.

8.1.7. Los depósitos para alimentos deben mantenerse en perfecto orden, con las mercaderías adecuadamente identificadas y deben limpiarse e higienizarse convenientemente.

8.1.8. Las mercaderías almacenadas en depósitos para alimentos deben estar separados de paredes, de pisos y de techos de modo de facilitar su verificación y la limpieza de los locales.

8.1.9. Las instalaciones destinadas a colocar las mercaderías deben ser construídas con materiales autorizados y ser diseñadas de modo que su limpieza e higienización sean fáciles.

8.1.10. Se prohibe retener alimentos o ingredientes alimentarios alterados en los depósitos para alimentos, incluso aquellos recibidos a título de devolución. Estos últimos deberán, inmediatamente que se reciben, ser destruídos o desnaturalizados en forma irreversible.

8.1.11. La sal destinada a usos no alimenticios (por ej. ablandadores de agua, salazón de cueros) no podrá almacenarse en el mismo local que la sal para uso alimentario.

## Sección 2

## Almacenamiento en frío

8.2.1. El almacenamiento en frío podrá realizarse en cámaras frigoríficas, en conservadoras, en heladeras, en refrigeradoras, en vitrinas, en congeladores o en cualquier otro equipo en el cual se pueda mantener la temperatura adecuada al tipo de alimentos, hasta la entrega al consumidor, para retener las cualidades sensoriales y el valor nutritivo de los alimentos y no se produzca su alteración.

8.2.2. Cuando se exhiben alimentos en vitrinas refrigeradas, deberá colocarse un cartel claramente visible con la leyenda: "la temperatura no debe ser superior a 7ºC" y contarán con termómetro que permita al público efectuar este control en todo momento. Para los alimentos congelados la leyenda a fijar en los congeladores dirá "la temperatura no será superior a 18º bajo cero".

8.2.3. Sólo se podrá efectuar almacenamiento en frío de alimentos genuinos que se encuentren adecuadamente protegidos en envases aptos.

8.2.4. Los alimentos que se almacenen colgados no podrán contactar con el piso y estarán en una disposición tal que permitan una adecuada circulación de aire a su alrededor.

8.2.5. Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de alimentos o de ingredientes alimentarios, sin perjuicio de las disposiciones particulares de la Sección 3 de este capítulo, deberán contar con:

a) iluminación adecuada que facilite la vigilancia y la inspección de las mercaderías almacenadas en ellas;

b) instalaciones capaces de efectuar una adecuada circulación del aire en el interior de las mismas;

c) pisos con declive adecuado, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos;

e) termómetro de máxima y de mínima, convenientemente alejado de las paredes;

f) sistema de alarma (eléctrico, óptico o acústico) que señale el corte imprevisto del suministro de frío;

g) dispositivos de alarma y de escape que permitan al personal operar con seguridad en el interior.

8.2.6. La temperatura y la humedad interiores de las cámaras frigoríficas se regularán convenientemente para asegurar una adecuada conservación de los alimentos.

8.2.7. Los rieles, las gancheras, las estanterías y otras instalaciones para colocar las mercaderías deberán ser construídas de material adecuado y ser de fácil limpieza y desinfección.

8.2.8. Las cámaras frigoríficas y los útiles que contengan, deberán limpiarse correctamente, desinfectarse en forma periódica y mantenerse en buenas condiciones de higiene.

8.2.9. Queda prohibido almacenar en una misma cámara de frío materia prima sucia o cruda o envases sucios conjuntamente con alimentos elaborados.

## Sección 3

## Disposiciones particulares para almacenamiento de carne y productos cárnicos

8.3.1. Las cámaras destinadas al enfriado, congelación, o depósito de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán ajustarse a las disposiciones de la Sección 2 del Capítulo 5, de la Sección 2 de este capítulo, y las que se detallan a continuación.

8.3.2. Las cámaras frigoríficas podrán ser de enfriamiento, de congelación o de almacenamiento (depósito), pudiendo pertenecer a establecimientos de terceros arrendadores de frío, debidamente habilitados.

8.3.3. Sus paredes, pisos, techos y puertas estarán construídos de tal forma que permitan el mantenimiento de las condiciones higiénicas de los productos a las temperaturas para las cuales están destinadas.

En caso de contar con instalaciones especiales para acondicionar los productos, estas deberán ser de material adecuado y de fácil higiene y desinfección.

8.3.4. Las cámaras para enfriado o depósito de carnes y otros productos perecederos de origen cárnico deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento:

a) la manipulación y estiba de los productos, presencia y circulación del personal, descongelación de equipos y toda otra operación a realizarse en las cámaras frigoríficas, deberán ser efectuados de tal forma que se permita mantener las condiciones higiénico-sanitarias del producto, evitando las oscilaciones de temperatura;

b) no se deberá sobrepasar la capacidad límite calculada en ninguna cámara frigorífica;

c) todas las cámaras frigoríficas deberán contar con un sistema de registro de temperatura que permita a la Inspección Veterinaria Oficial conocerlas en cualquier momento;

d) se deberá mantener un registro de movimiento de las carnes y productos de origen cárnico, introducidos y retirados de las cámaras frigoríficas;

e) la carne y otros productos perecederos de origen cárnico se colocarán en las cámaras frigoríficas, ya sean suspendidos, en bandejas de construcción sanitaria o estibados de forma que no contacten con el piso y en una disposición tal que permitan una adecuada circulación de aire a su alrededor; se evitará el goteo del producto sobre las mercaderías, así como la condensación, mediante la utilización de dispositivos apropiados;

f) los tiempos de enfriado, congelado y almacenamiento deberán ser los adecuados para cada uno de los procesos, así como la temperatura, humedad relativa y circulación de aire;

g) no se podrá enfriar o congelar carne u otros subproductos comestibles derivados de distintas especies en forma conjunta, salvo en los casos especiales autorizados. Se podrá sin embargo, colocar en una misma cámara de almacenamiento (depósito) carne o subproductos de distintas especies, siempre que la temperatura de los mismos se mantenga por debajo de la necesaria para asegurar el no deterioro sensorial de los productos almacenados;

h) cuando se trate de depósitos para productos congelados los sistemas de almacenamiento deberá estar debidamente identificada con sistemas aprobados por la Dirección de Industria Animal y existirán las facilidades adecuadas para la extracción cronológica de los productos almacenados.

8.3.5. Los pasillos, antecámaras y esclusas deberán reunir las condiciones constructivas generales establecidas en el Capítulo 5, Sección 2. El ancho de los pasillos debe permitir la correcta circulación de personal y manipulación de productos, evitando que estos contacten con las paredes.

8.3.6. Los túneles de congelado, congeladores de placa, instalaciones de congelado continuo o toda otra instalación destinada a la aplicación o mantenimiento de frío, deberán ser construidos de tal forma que permitan mantener las condiciones higiénicos-sanitarias del productos de acuerdo al proceso al cual están destinados y cumplan con las disposiciones establecidas en el Capítulo 6, Sección 4.

8.3.7. Los equipos frigoríficos, deberán garantizar que las temperaturas alcancen y se mantengan dentro de los valores exigidos. La producción de frío se podrá lograr en base a sistemas individuales o centralizados.

## Sección 4

## Disposiciones particulares para almacenamiento de pescado congelado

8.4.1. Las cámaras en las cuales se almacena el pescado congelado deberá mantenerse a una temperatura de -18ºC o inferior, en su interior.

8.4.2. Cada cámara de almacenamiento deberá estar equipada con un termómetro preciso u otro instrumento para medir y registrar la temperatura, colocado de tal forma que indique la temperatura promedio representativa del aire de la cámara.

Las temperaturas en las cámaras de almacenamiento deberán ser leídas, registradas y fechadas por lo menos cada 2 horas, y deberá guardarse un registro de dichas temperaturas por un período de por lo menos 12 meses.

8.4.3. El pescado congelado deberá ser protegido para minimizar el aumento en las temperaturas del producto cuando esté fuera del área refrigerada.

8.4.4. No podrán guardarse en las cámaras para almacenamiento de productos de la pesca congelados, artículos que puedan tener efecto perjudicial sobre los mismos.

8.4.5. Deberá mantenerse un registro de la identidad y fecha de congelado del pescado almacenado.

8.4.6. El pescado congelado deberá ser almacenado de tal forma que permita el acceso a todos los productos almacenados.

8.4.7. El descarchado del hielo del equipo de refrigeración en las áreas de almacenamiento congelado se efectuará de la forma necesaria como para mantener la temperatura del aire a -18ºC o inferior.

8.4.8. Se deberán tomar precauciones para evitar pérdidas de frío a través de puertas de cámaras de almacenamiento de productos congelados.

8.4.9. Sólo se introducirán a cámara de almacenamiento productos pesqueros congelados y con una temperatura de -18ºC o inferior.

# CAPITULO 9
# TRANSPORTE DE ALIMENTOS

## Sección 1
## Aspectos Generales

9.1.1. El transporte de alimentos se realizará en vehículos de transporte que deben ser habilitados y registrados por las Oficinas Bromatológicas competentes.

9.1.2. Cuando un transportador de alimentos disponga de un depósito para alimentos, el mismo deberá satisfacer los requisitos establecidos en el capítulo 8 de la presente reglamentación.

9.1.4. Se prohibe la distribución simultánea de alimentos con productos que puedan ser considerados riesgosos para la salud.

9.1.5. Los vehículos de transporte de alimentos deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de tales productos, o previendo algún sistema de evacuación de los gases de escape, con el fin de evitar contaminaciones en los alimentos y en el aire ambiental.

## Sección 2
## Vehículos de transporte de alimentos

9.2.1. Se entiende por vehículos de transporte de alimentos aquellos que se destinan exclusivamente al transporte de alimentos.

9.2.2. Los vehículos de transporte general sólo se podrán usar si disponen de contenedores en donde se depositarán los alimentos asegurando la ausencia de contacto directo con otros productos o útiles.

9.2.3. Los vehículos de transporte de alimentos lucirán sobre fondo blanco con letras de un tamaño que, como mínimo, sea equivalente a los números de matrícula de los automóviles, el nombre o la denominación de la firma comercial a que pertenecen, seguido de la leyenda "Transporte de Alimentos" a la que se agregará el vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta o cuando sean de tipo variado la expresión "en general", como asimismo el número de registro otorgado por la Oficina Bromatológica competente.

9.2.4. Los vehículos de transporte de alimentos deberán pintarse exteriormente de forma adecuada para que sean fácilmente visibles todas las leyendas, así como el estado de aseo. Se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación en todo momento, utilizando para ello agua potable, detergentes y desinfectantes de los que no deberán quedar residuos.

9.2.5. Los vehículos de transporte de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un recinto cerrado con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.

9.2.6. Cuando el alimento a transportar no sea de consumo directo o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del recinto cerrado pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecte la integridad del mismo o de sus envases.

9.2.7. Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como "transporte isotérmico" o "transporte refrigerado". La temperatura debe ser tal que se mantengan las características del alimento y la cadena de frío. El material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades del alimento, ni provocar cambios en sus caracteres sensoriales o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases.

## Sección 3
## Disposiciones particulares para el transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos

9.3.1. El transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos con destino a la exportación o el consumo interno será autorizado solamente en vehículos o "unidades de carga" (agrupamiento en una sola unidad de fácil transporte) con características de construcción tales, que mantengan las condiciones de higiene y conservación con que provienen de los establecimientos habilitados.

9.3.2. Los vehículos de transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos tendrán las siguientes características especiales:

a) toda la superficie interna de los transportes será de material de fácil limpieza y desinfección;

b) el material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades de las carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, ni provocar cambios en sus caracteres organolépticos o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases;

c) las juntas y las aberturas deben ser de cierre hermético;

d) para el transporte de carnes fresca o enfriada en reses, medias reses, cuartos o trozos, se debe contar con dispositivos que eviten el contacto con el piso y no podrá realizarse la carga en estiba;

e) para el transporte de subproductos comestibles frescos o refrigerados, se usarán continentes adecuados;

f) para el transporte estibado de carnes y derivados, congelados y protegidos con envolturas adecuadas, los vehículos deberán contar con dispositivos en el piso que garanticen la higiene y conservación de los productos;

g) los transportes deberán disponer de iluminación interior con resguardo de seguridad y protección adecuada;

h) el diseño y la construcción de los vehículos de transporte deberán ser tales que permitan mantener las temperaturas requeridas durante todo el viaje, de acuerdo

a los productos transportados;

i) los vehículos de transporte deben reunir en todo momento las condiciones de higiene adecuadas.

9.3.3. Se autorizarán las operaciones de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos cuando la temperatura y demás condiciones del producto sean las adecuadas debiendo manipularse los mismo en forma tal que sean protegidos contra la contaminación y el deterioro.

9.3.4. Las zonas de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar protegidas debidamente en relación al medio ambiente. Las dimensiones de esas zonas serán compatibles con el movimiento eficiente de los productos y comunicarán con las dependencias interiores del establecimiento por medio de sistemas que eviten, en lo posible, pérdidas de frío y el acceso de insectos y otros contaminantes.

9.3.5. Las zonas de carga y descarga de productos deberán contar con iluminación natural o artificial suficiente y con los medios que permitan al personal de la Inspección Veterinaria Oficial realizar sus tareas.

9.3.6. La carne y productos cárnicos deberán estar adecuadamente protegidos por envases constituidos por materiales autorizados por la Dirección de Industria Animal.

En caso de utilizarse materiales tales como arpillera, cartón o madera, los mismos no podrán entrar en contacto directo con el producto.

9.3.7. Tanto los productos como los envases no deberán merecer observación alguna en cuanto a sus características higiénicas en el momento de su carga o descarga. La temperatura de los productos en el momento de la carga será la adecuada para su correcta conservación durante su transporte hasta el destino, teniendo en cuenta la distancia y las características del medio de transporte.

9.3.8. La manipulación de los productos durante la carga y descarga de los medios de transporte debe realizarse de tal forma que se prevenga su contaminación o deterioro.

9.3.9. Sin perjuicio del cumplimiento de las normas de higiene y salud del personal establecidas en este reglamento por parte de quienes intervengan en las operaciones de carga y descarga, deberá reducirse al mínimo el contacto entre los operarios y la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos que manipulan.

**Requisitos particulares para el transporte frigorífico de carnes y subproductos para la exportación**

9.3.10. A los efectos del presente reglamento entiéndese por transportes frigoríficos las cámaras refrigeradas y térmicas utilizadas por los establecimientos frigoríficos para el desplazamiento de carnes y subproductos de origen animal conservados por el frío y destinados a la exportación.

9.3.11. Los vehículos de transporte de carnes y subproductos de origen animal destinados a la exportación deberán ser habilitados por la Oficina Bromatológica competente.

9.3.12. Los transportes frigoríficos deben estar construidos y equipados de tal manera que aseguren que los productos transportados cumplan en el lugar de destino con las siguientes exigencias: carnes enfriadas entre un grado centígrado bajo cero (-1ºC) y un grado (1ºC) y carnes congeladas a diez grados centígrados bajo cero (-10ºC) o menos.

9.3.13. Los transportes frigoríficos deberán además, llenar los siguientes requisitos:

a) las paredes interiores y demás partes susceptibles de entrar en contacto con las carnes deben ser de material impermeable resistente a la corrosión y presentar superficies y juntas lisas fáciles de limpiar y desinfectar;

b) el material empleado no debe menoscabar la cualidades de las carnes ni provocar cambios de sus caracteres organolépticos o físico químicos;

c) deben ser cerrados herméticamente, de forma que se impida toda entrada de contaminantes;

d) para el transporte de reses, medias reses o cuartos enfriados deberán poseer rieles aéreos que permitan la suspensión de la mercadería a una altura que impida su contacto con el suelo;

e) para el transporte de carnes estibadas deberán disponer de rejillas que permitan la aireación, construidas en secciones de fácil remoción y que reúnan las condiciones establecidas en el literal a).

f) deberán disponer de iluminación interior con resguardo protector adecuado, inastillable, a fin de evitar la contaminación de los productos con vidrios rotos.

9.3.14. Los vehículos de transporte de carnes y subproductos destinados a la exportación no podrán ser utilizados con otra finalidad que la establecida al momento de su habilitación.

9.3.15. No se permitirá transportar conjuntamente carnes y subproductos provenientes de distintas especies animales. Tampoco se permitirá el transporte simultáneo de carnes y subproductos provenientes de distintos establecimientos frigoríficos, salvo autorización expresa de las autoridades de la Dirección de Industria Animal.

9.3.16. Prohíbese, también el uso de aserrín o sustancias similares en los pisos de estos vehículos.

9.3.17. Las zonas de carga y descarga de la mercadería deberán estar debidamente protegidas con relación al medio ambiente.

9.3.18. En casos de utilización consecutiva, en oportunidad de el mismo embarque el personal de la Oficina Bromatológica competente exigirá que se mantengan condiciones higiénicas adecuadas y determinará lo que al respecto corresponda.

9.3.19. En ninguna circunstancia se permitirá depositar carnes y subproductos en contacto directo con el piso del medio de transporte.

9.3.20. Las reses, medias reses o cuartos enfriados deberán ser acondicionados en forma suspendida, de manera que en ningún momento entren en contacto con el piso.

Solo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes apropiados, debiendo ser acondicionados sobre rejillas que reúnan los requisitos indicados en el artículo 9.3.13.. Cada sección de rejilla deberá ubicarse en el piso a medida que se vaya completando la estiba anterior, evitándose de esta manera que sean pisadas por el personal que la realice.

9.3.21. Los envases utilizados (bolsas de arpillera, stockinetes, bolsas de polietileno, cajas de cartón o cualquier otro envase autorizado) deben ser de primer uso, de calidad suficiente para resistir las contingencias del desplazamiento, estar íntegros y en correctas condiciones de higiene. Cualquiera sea su naturaleza, los envases deberán incluir en forma total las piezas contenidas.

9.3.22. Todos los transportes frigoríficos, una vez completada la carga, deberán ser precintados por el personal dependien-

te de la Oficina Bromatológica competente destacado en plantas frigoríficas y cámaras arrendadoras de frío, los que serán suministrados y retirados de acuerdo a lo que se establezca.

9.3.23. El personal afectado a las operaciones descriptas en esta Subsección deberá cumplir todas las exigencias de índole higiénico sanitarias establecidas en este reglamento.

9.3.24. Todo el personal que manipule carnes o subproductos en tareas de carga transporte y descarga deberá utilizar ropa protectora adecuada. La misma consistirá en: blusa o guardapolvo y pantalón que cubran todas las partes de su ropa susceptibles de entrar en contacto con las carnes, cubre-cabezas y si fuera necesario cubre-nucas. Todas estas prendas estarán confeccionadas con telas lavables y de color claro.

El calzado consistirá en botas de goma, material plástico u otro material impermeable aprobado.

Se podrán utilizar cascos protectores de color claro y si fuere necesario guantes de material impermeable. Su uso no exime al operario de mantener sus manos perfectamente limpias.

Todas las prendas mencionadas deberán encontrarse al comienzo de la jornada en correctas condiciones de uso y de higiene.

9.3.25. Las personas que por cualquier circunstancia se encuentren en las zonas de carga, transporte o descarga de carnes y subproductos deberán cumplir con todos los requisitos de indumentaria exigidas para el personal oficial y obrero, así como con la conducta higiénica exigida.

### Sección 4

### Requisitos particulares para vehículos a ser usados en el transporte de pescado

9.4.1. Cuando se transporte pescado destinado al consumo humano, no se permitirá la presencia de otro material en la caja del vehículo.

9.4.2. Inmediatamente después de la descarga de un vehículo, la caja del mismo deberá ser lavada a fondo.

9.4.3. El pescado fresco deberá ser transportado en cajas de plástico o de otra forma adecuada desde el punto de vista higiénico sanitario. Las cajas plásticas usadas para el transporte de pescado fresco deberán estar limpias y en condiciones sanitarias.

9.4.4. Durante el transporte, el pescado fresco deberá ser enfriado con hielo finamente dividido.

9.4.5. De acuerdo a las características constructivas y al equipamiento los vehículos de tranporte de productos pesqueros podrán pertener a las categorías que se pasa a describir.

9.4.6. Los vehículos categoría "A" deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a) Las paredes de la caja de vehículos refrigerados deberán estar aisladas y la superficie interna deberá ser lisa y de un material adecuado, además deberá ser completamente impermeable en todas las uniones y con puntas redondeadas.

b) Deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.

c) El equipo de refrigeración deberá ser apto para mantener una temperatura constante del aire dentro de la caja del vehículo y adecuada para el producto transportado.

d) Deberá proveerse equipo capaz de registrar con precisión la temperatura del aire dentro de la caja del vehículo y que sea claramente legible desde el exterior.

9.4.7. Los vehículos de categoría "B" deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a) Las paredes de la caja del vehículo deberán ser aislantes y las superficies internas deberán ser lisas, de un material adecuado, completamente hermética en todas las uniones y con bordes redondeados.

b) Deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.

9.4.8. Los vehículos categoría "C" deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a) La superficie interior de vehículos con caja cerrada deberá ser lisa y de un material no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, con bordes redondeados y uniones que permitan una fácil y eficiente limpieza.

b) Se deberá tomar previsiones para evitar el escape de líquidos de drenaje al exterior.

c) Los vehículos con caja abierta deberán contar con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y deberá cubrir la totalidad de la carga.

d) La caja deberá estar dividida en compartimientos de no más de 2 mts. de largo. Las reparticiones deberán ser hechas de material liso, no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera.

9.4.9. Los vehículos categoría "A" estarán autorizados a transportar pescado fresco y congelado para consumo humano.

Los vehículos categoría "B" estarán autorizados para transportar pescado fresco para consumo humano.

Los vehículos categoría "C" estarán autorizados para transportar desperdicios, pescados para consumo animal, para fabricación de fertilizantes o para otros propósitos que no incluyan el consumo humano.

9.4.10. Se deberán tomar las precauciones necesarias para que, durante su transporte la temperatura de los productos congelados no sea superior a -18ºC.

9.4.11. El acondicionamiento del pescado congelado para el transporte deberá ser hecho de tal forma que facilite una circulación satisfactoria de aire enfriado.

# CAPITULO 10
# COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS

### Sección 1

### Aspectos generales

10.1.1. La comercialización de alimentos se llevará a cabo en comercios alimentarios que deben cumplir con los requisitos generales establecidos en el Capítulo 5 para las empresas alimentarias, y los de los Capítulos 7 a 9 en lo que corresponda, además de los particulares que se establecen en este Capítulo.

10.1.2. Todo alimento de consumo directo no envasado, que se comercialice, deberá mantenerse protegido del polvo o de otras fuentes de contaminación por vitrinas, campanas o similares.

## Sección 2
## Características particulares de comercios alimentarios

### Carnicerías

10.2.1. Se entiende por carnicería, todo comercio donde se expende carnes y menudencias al público, al por menor. Las carnicerías podrán también expender productos cárnicos que provengan de establecimientos autorizados.

No será permitida la existencia ni la venta de aves u otros animales vivos.

10.2.2. La cantidad máxima a comercializar, estará adecuada a la capacidad de la cámara frigorífica de la carnicería y a las dimensiones de su local de venta. Este a su vez, deberá permitir con la necesaria comodidad, la ubicación de las sierras, balanzas, mesas, ganchos y demás implementos necesarios para la comercialización de la carne y para la ubicación del público que concurra a adquirirla.

10.2.3. Los locales serán construidos de mampostería en todas sus partes con las paredes y techos revestidos de baldosas blancas vidriadas y los pisos de mosaico u otros materiales, expresamente autorizados.

10.2.4. La baldosa vidriada podrá ser sustituida, parcial o totalmente, por el mármol blanco, acero inoxidable, estuque impermeable, o por enduido pintado con esmalte de color blanco, siempre que se trate de partes que disten dos metros, por lo menos, del suelo.

10.2.5. El salón destinado al expendio de carne, deberá disponer de una superficie de 30 metros cuadrados como mínimo, salvo para los locales de las carnicerías existentes, a las que se les admitirá una superficie mínima de veintiséis metros cuadrados. Las aberturas serán metálicas y las gancheras de material inoxidable, perfectamente pulido y exento de toda pintura.

10.2.6. Las mesas tendrán la parte superior de mármol lustrado,acero inoxidable u otro material autorizado, sobre soportes de mampostería cubiertos con el mismo material de revestimiento de las paredes. El espacio inferior quedará libre en toda su extensión.

10.2.7. En el mostrador, del lado del despachante, podrá colocarse una faja de madera desmontable sin pintar, de un ancho no mayor de quince centímetros.

10.2.8. Las reses que se depositen en las carnicerías, deberán colgarse de manera que queden distantes del piso por lo menos cincuenta centímetros.

10.2.9. La altura mínima de los locales, será de tres metros cincuenta centímetros. Sus frentes presentarán aberturas a los efectos de la penetración del aire, luz y del cómodo acceso del público. También contarán con aberturas opuestas a las anteriores de dimensiones y posición apropiada, para asegurar una renovación suficientemente eficaz al aire. En el conjunto constituido por los locales que integran la carnicería, no podrá forma parte ninguna habilitación ni dependencia privada. Tampoco podrán tener puertas de comunicación con viviendas, comercios o espacios privados. Cuando el cubaje del salón exceda de ciento diez metros cúbicos, podrá autorizarse su uso con alturas inferiores a tres metros cincuenta, pero no menos de tres metros. El cubaje establecido se tomará con exclusión de los ambientes complementarios: cámara, depósito, vestuario y gabinete higiénico.

10.2.10. Para la permanencia y desplazamiento del público se destinará una superficie proporcional a la importancia del comercio.

10.2.11. Tanto la parte constructiva como las instalaciones interiores de los locales presentarán, en su forma y disposiciones, la mayor sencillez quedando excluidas las molduras, adornos, salientes y resaltos que puedan dar lugar a que se deposite polvo o que dificulten la limpieza. Los ángulos formados por las paredes entre sí y por éstas con el piso, y el techo, serán sustituidas por superficies curvas.

10.2.12. Las paredes se mantendrán completamente libres, no pudiendo colocarse ningún elemento u objeto a una distancia menor de cuarenta centímetros de aquéllas, de no mediar autorización expresa. Igual distancia mínima guardarán con respecto al piso todos los elementos, objetos o instalaciones, a cuyo efecto, éstos serán colocados sobre pies. Dicha zona libre, entre las instalaciones y las paredes, se señalará en el piso con una hilada o guarda de baldosas de color. En los locales construidos, podrá suspenderse la obligación de la guarda de baldosas de distinto color contra las paredes, hasta que en los mismos no se efectúen otras modificaciones de tipo constructivo.

10.2.13. Los locales dispondrán de un sumidero sifoide, instalado en condiciones de permitir una rápida limpieza del recinto.

10.2.14. En lugar visible del local y guardando con las paredes e instalaciones las distancias expresadas en el artículo 10.2.12., deberá existir una pileta de lavar loza, gres enlosado o acero inoxidable, de longitud no menor de sesenta centímetros y provista de grifo con rosca y válvula. Dicha pileta se colocará sobre un soporte central, revestido de mármol, baldosas vidriadas o acero inoxidable, en cuyo interior se instalarán los caños para la provisión de agua y desagües.

Cuando sea necesario podrá aumentarse el número de estos soportes, debiendo uno de ellos contener las cañerías antedichas.

10.2.15. La pileta se podrá instalar adosada a la pared por uno de sus lados, siempre que sobre la misma no existan gancheras.

10.2.16. Para los residuos, se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija.

10.2.17. Anexo al local de ventas y comunicando con el mismo de forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar con una roseta de lluvia, un sumidero sifoide en el piso, un lavatorio amplio y un W.C..

10.2.18. Asimismo se dotará al comercio de guardarropa que no podrá tener más de un metro cincuenta centímetros de lado.

10.2.19. Todas las aberturas de ventilación del salón de ventas, contarán con eficaces protecciones de tejido anti-insectos.

10.2.20. El acceso al comercio desde la calle, se hará por medio de puertas vaivén, que no deberán afectar la fácil y amplia entrada del público, ni la adecuada ventilación e iluminación.

10.2.21. En todo local de venta de carne, deberá existir una cámara frigorífica autoproductora de frío, con capacidad mínima para contener una res fraccionada.

10.2.22. Los comerciantes carniceros deberán tomar las debidas providencias para asegurar que los eventuales sobrantes

de productos cárnicos, que no fueran comercializados al término de cada jornada de trabajo, tengan cabida en su cámara frigorífica.

10.2.23. Los locales y demás implementos de las carnicerías, serán mantenidos en perfecto estado de conservación. En caso de deterioro, deberán ser reparados de inmediato.

10.2.24. En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación, solo podrá utilizarse agua potable. en las zonas servidas por instalaciones de agua corriente, se empleará ésta para todo uso, quedando prohibida la utilización proveniente de pozos, aljibes, manantiales u otros orígenes, los que serán definitivamente clausurados.

10.2.25. Será obligatorio adoptar medidas de lucha contra las moscas, mosquitos y otros insectos, así como contra los roedores.

10.2.26. Donde exista red de alcantarillado, las carnicerías no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias. Cuando no exista red cloacal, será obligatorio utilizar sistemas de depuración de aguas servidas.

10.2.27. En las carnicerías es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.

10.2.28. Los comercios de venta de carne, deberán utilizar balanzas en perfecto estado de funcionamiento, que permitan al público verificar la exactitud del peso.

10.2.29. El personal destinado a los comercios de carnicería, cualquiera sea su función o actividad, deberán poseer carné de salud en vigencia expedido por las autoridades competentes, el cual deberá ser renovado anualmente. Dicho personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color blanco (gorro, trajes o delantales) en perfecto estado de aseo y conservación.

10.2.30. Para las zonas suburbanas y rurales se podrá acordar tolerancias, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénicos-sanitarios de las carnicerías y que a una distancia menor de seiscientos metros no exista o se instale otro comercio que reúna las condiciones exigidas en las disposiciones precedentes.

10.2.31. La venta de carne y su fraccionamiento realizados en vehículos, solo podrá autorizarse mediante habilitación expresa exclusivamente en las zonas rurales y suburbanas, en lugares que superen la distancias de 1.000 metros de cualquier carnicería habilitada.

### Pescaderías y expendio de aves faenadas

10.2.32. Para estos establecimientos se aplicarán las mismas disposiciones que para carnicerías. Se exceptúa del cumplimiento de las dimensiones mínimas de superficie y de altura del local y de la instalación de una puerta vaivén para el ingreso del público.

### Expendio de productos de panadería

10.2.33. Cuando la venta de productos de panadería se realice en comercios que expendan otros productos, envasados o no, se hará de acuerdo a lo siguiente:
a) deben ser mantenidos protegidos de la contaminación en forma adecuada;
b) su expendio deberá hacerse de modo de evitar el contacto directo con las manos del expendedor.

### Expendio de helados

10.2.34. Las heladerías o expendio al público de helados estarán convenientemente separadas de los locales de elaboración. Deberán cumplir con lo establecido en el artículo 6.15.1..

10.2.35. Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expenderlos, por contacto con agentes externos, tales como polvo, aire viciado, zona de circulación de público u otros que a juicio de la Oficina Bromatológica competente representen un peligro o riesgo para la salud del consumidor.

10.2.36. Las conservadoras que estén en contacto directo con el público contarán con un elemento protector hasta completar una altura de 1.3 metros y estarán ubicadas a una distancia mínima de 2 metros de las aberturas externas. Este protector no será exigido si se cuenta con un mostrador que cumpla con las alturas referidas.

10.2.37. Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aislados del alcance del público. En el caso de helados envasados en porciones individuales para venta fuera de las heladerías, estos deberán salir del establecimiento elaborador acompañados de cucharitas envueltas en envases cerrados.

10.2.38. Las cucharas destinadas al fraccionamiento de helados se mantendrán dentro de cada recinto conservador.

10.2.39. La envoltura o envase de cada unidad de helado que no se expenda en la heladería será cerrado y de material apropiado previamente autorizado por la Oficina Bromatológica competente.

10.2.40. El transporte de los helados desde la fábrica hasta las heladerías, se efecturá exclusivamente en vehículos habilitados para ese fin. El helado será sometido permanentemente a temperaturas inferiores a 8ºC bajo cero.

10.2.41. Las máquinas expendedoras de helados tipo "Soft" deberán estar ubicadas de tal manera de dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 10.2.35. y 10.2.36.. Las mezclas usadas en este tipo de máquinas deberán ser elaboradas en establecimientos habilitados para este fin y transportadas en recipientes adecuadamente tapados, y conservados a temperatura inferior a 4ºC.

### Quioscos y salones de expendio de golosinas y afines

10.2.42. Se aplicarán a éstos comercios las disposiciones de los artículos 5.2.1., 5.2.2, 5.2.10. y 5.2.11.

10.2.43. Estos comercios podrán expender otro tipo de alimentos envasados con la autorización expresa de la Oficina Bromatológica no permitiéndose efectuar ninguna operación de elaboración ni fraccionamiento.

### Verdulerías (expendio de frutas y hortalizas)

10.2.44. El local destinado a venta de frutas y hortalizas deberá tener techo y si es necesario poseerá toldo a los efectos de proteger los productos de los factores climáticos.

10.2.45. Los pisos serán lavables y mantenidos en condiciones higiénicas.

10.2.46. Las frutas y verduras deberán mantenerse en todo momento para su expendio a 50 cm del suelo como mínimo. No deberán tampoco en ningún momento estar expuestas al sol, debiéndose adoptar las previsiones del caso.

### Supermercados

10.2.47. Desígnase con el término de supermercados a los establecimientos donde se expenden artículos alimenticios y otros, mediante el sistema de autoservicio.

10.2.48. Los edificios destinados a supermercados deberán estar aislados completamente del medio exterior por paredes de mampostería y contar con los siguientes ambientes:

a) zona de recepción de mercaderías y almacenamiento de las mismas, separadas de la zona de expendio y con entrada independiente de la misma;

b) zona de expendio;

c) unidades frigoríficas de capacidad suficiente para permitir el almacenamiento adecuado de los productos perecederos;

d) zona de administración;

e) zona de envases;

f) vestuarios y servicios higiénicos independientes para el personal.

10.2.49. La comercialización de productos alimenticios frescos dentro de los supermercados se efectuará en secciones separadas para cada tipo , de modo de evitar contaminaciones cruzadas.

10.2.50. La exhibición y conservación de alimentos perecederos deberá realizarse de acuerdo a lo establecido en el Capítulo 8 de este reglamento.

10.2.51. El fraccionamiento de alimentos dentro del supermercado deberá cumplir con lo establecido en la Sección 3 del Capítulo 7.

10.2.52. La venta de pan por autoservicio se hará en envases cerrados. El traslado desde su recepción hasta el lugar de envasado o venta se efectuará por medio de recipientes destinados específicamente para esos fines.

10.2.53. La venta de carne se realizará en una zona especialmente destinada a este fin, que cumpla con lo establecido en el artículo 10.2.1..

10.2.54. En el interior de los supermercados pueden funcionar cafeterías o lugares de expendio de alimentos listos para el consumo o semipreparados o sectores de elaboración de alimentos, siempre que estén en una sección aislada que cumpla con lo establecido en las secciones correspondientes de los Capítulos 6 y 11.

### Mercados

10.2.55. Desígnase con el término de mercados a los locales de propiedad municipal o privada en cuyo interior funcionarán puestos de venta de construcción estable, destinados al comercio de productos alimenticios.

10.2.56. Además de satisfacer las normas de carácter general de la presente ordenanza, deberán:

a) tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes;

b) poseer suficientes depósitos con tapa para los desperdicios, servicio de agua corriente y desagües;

c) cumplir cada uno de los puestos con lo establecido en la sección correspondiente al tipo de productos que comercialice;

d) poseer cámaras frigoríficas independientes para carnes, pescados, mariscos, verduras, frutas y productos lácteos.

10.2.57. Las calles internas así como las veredas interiores y exteriores deberán tener piso impermeable y desagües adecuados.

10.2.58. Se deberá prever que las operaciones de carga y descarga de productos alimenticios así como de desperdicios, se realicen de forma tal que permitan mantener condiciones adecuadas de higiene.

10.2.59. En caso de existir locales que preparen comidas, éstos deben cumplir con lo establecido en las secciones correspondientes del capítulo 11 y los locales elaboradores de alimentos deberán satisfacer las exigencias del capítulo 7 para ese tipo particular de empresa.

10.2.60. Queda prohibido el uso de los locales del mercado para dormitorio o vivienda.

### Almacenes, despensas y locales de venta de productos de granja

10.2.61. Para estos comercios alimentarios regirán las disposiciones generales para comercios alimentarios, con excepción de los artículos 5.2.8 y 5.2.9, y las establecidas en la Sección 3 del Capítulo 7.

10.2.62. Prohíbese la exhibición de alimentos en bolsas de arpillera y de plastillera.

# CAPITULO 11

# PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS

## Sección 1

### Disposiciones generales

11.1.1. Las empresas de preparación y servicio de alimentos cumplirán con los requisitos establecidos en el Capítulo 5 y los del presente capítulo.

11.1.2. Se reconoce dos tipos de empresas de preparación y servicio de alimentos:

a) con cocina separada del salón de ventas;

b) sin cocina separada.

Las mismas se regirán por las disposiciones generales, así como las particulares de la Sección 2 de este capítulo;

11.1.3. Contarán con piletas que dispondrán de suministro de agua caliente y jabón o detergente.La pileta deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) estará construída de aluminio, acero inoxidable, losa u otro material apropiado a juicio de la Oficina Bromatológica competente;

b) estará provista de desagües permanentes que permitirán la evacuación constante del agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres; su profundidad mínima será de 15 cm.;

c) las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento;

d) el desagüe se hará por medio de sifón a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales correspondientes.

11.1.4. Las esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza y utensilios de cocina, se lavarán repetidas veces por día y se sumergirán en agua clorada durante 20 minutos por vez.

11.1.5. Queda prohibida la utilización de aserrín de madera o similares para el secado de pisos en cocinas o en cualquier otro lugar o zonas de estos establecimientos.

11.1.6. Los restos de combustibles, basuras y desechos, así como todo producto que no se encuentre en las condiciones establecidas por esta ordenanza, se retirarán diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos contarán necesariamente con tapa y estarán debidamente identificados. La limpieza de los pisos será vigilada severamente por el propietario o encargado, especialmente en cuanto se refiere a arrojar servilletas, envases y demás desechos.

11.1.7. Prohíbese la conservación de sobras de comidas en lugares en que pueda sospecharse o presumirse su posterior utilización para consumo humano.

11.1.8. Las "pajitas" o sorbitos de papel o plástico, se deberán ofrecer envueltas en forma individual.

11.1.9. Los mondadientes deberán ofrecerse en envase cerrado que impida su reuso.

11.1.10. La vajilla, los cubiertos, las cristalería y la mantelería deberán encontrarse en perfectas condiciones de uso, higiene y conservación, prohibiéndose la existencia de implementos deteriorados.

11.1.11. El suministro de sal, aceite y vinagre, condimentos a base de mostaza así como de otros aderezos, se realizará por medio de recipientes con cierre que evite la contaminación del contenido.

11.1.12. Los pescados en general así como los demás productos de mar se mantendrán a la temperatura adecuada en sectores de las cámaras de frío o heladeras destinadas exclusivamente a ese uso.

11.1.13. El pan, galletitas, grisines, manteca, quesos y dulces deberán presentarse en envase cerrado.

11.1.14. En los comedores al aire libre, el piso no podrá ser de materiales sueltos que produzcan polvo o que sean de difícil limpieza.

11.1.15. Las alacenas, estanterías o cualquier otro lugar de conservación o depósito de alimentos, envasados o no, deberán hallarse en perfectas condiciones de higiene y orden, así como en lugares aptos para ese fin, ventilados e iluminados convenientemente.

11.1.16. Los mostradores serán lisos en su cara o superficie superior, sin uniones abiertas ni roturas y se construirán de materiales impermeables de fácil lavado.

11.1.17. Los servicios sanitarios para uso del público cumplirán con lo establecido en el artículo 5.2.19.

11.1.18. Los servicios sanitarios y vestuarios del personal deben presentar en todo momento correctas condiciones de limpieza, higiene, iluminación y funcionamiento de sus instalaciones y cumplirán con lo establecido en la Sección 2 del Capítulo 5.

11.1.19. El personal deberá cuidar de su propio aseo e higiene y manipular los alimentos en forma correcta.

11.1.20. El personal afectado a la cocina, lavado de vajilla, despensa o servicio de mostradores, usará ropa lavable de color claro y gorro del mismo color. El resto del personal, vestirá ropas apropiadas a la función que desempeña en perfecto estado de conservación y aseo, no pudiendo realizar tareas en ropa de calle. Los propietarios de los establecimientos serán en todos los casos, responsables directos del cumplimiento de lo precedentemente dispuesto.

11.1.21. La preparación de jugos de frutas se realizará, exclusivamente, por medio de equipos autorizados por la Oficina Bromatológica competente.

## Sección 2

## Características particulares de las empresas de preparación de alimentos

Cocina separada del local de ventas: restaurantes, casas de comida, rotiserías, confiterías

11.2.1. Prohíbese la instalación de las cocinas de restaurantes en sótanos o subsuelos, salvo las ya habilitadas que se regirán por el artículo 6.1.8..

Las cocinas deberán contar con:

a) capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas;

b) piso impermeable, liso y de fácil limpieza;

c) piletas para el lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comida, las que estarán dotadas de servicio de agua potable;

d) fogones, cocinas, hornos y parrillas instaladas a una distancia adecuada de muros linderos de modo de evitar la trasmisión de calor a las fincas vecinas;

e) campanas construídas de materiales incombustibles, lisas y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores y vapores; estarán provistas de chimeneas que comuniquen al exterior y en caso necesario de elementos mecánicos para la evacuación forzada; la altura de las chimeneas deberán sobrepasar 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto;

f) paredes revestidas hasta una altura mínima de 2 metros con azulejos, mármoles, acero inoxidable u otro ma-

terial impermeable aceptado o autorizado por la Oficina Bromatológica competente;

g) tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a 1/10 del área planimétrica del local y de una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma;

h) las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con malla contra insectos;

i) los techos serán lisos, revocados, de material incombustible y de fácil limpieza;

j) las mesas de trabajo serán de mármol pulido, acero inoxidable, grés, azulejos o materiales similares no porosos, aptos a juicio de la Oficina Bromatólogica;

k) todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas, de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre; para estos dos últimos metales las superficies estarán perfectamente estañadas o esmaltadas en la parte en contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras.

11.2.2. Se contará con piletas que cumplirán las exigencias del artículo 11.1.3.

11.2.3. Para lavar la vajilla se utilizará abundante agua caliente, jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

**Cocina no separada del local de ventas: pizzerías, parrilladas, cafés y bares**

11.2.4. Los hornos, hornallas o cocinas contarán con:

a) campanas y extractores eficientes que evacuen olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos;

b) chimenea que supere en 3 metros la altura del edificio colindante más alto.

11.2.5. Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo. Los alimentos perecederos se conservarán en vitrinas refrigeradas o heladeras, depositados en bandeja de material impermeable y de fácil lavado.

11.2.6. Los alimentos que no necesitan refrigeración, se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de fácil limpieza o de material descartable.

11.2.7. La elaboración de sandwiches, minutas y demás alimentos, se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación, así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.).

## Sección 3

## Venta de productos alimenticios en la vía pública

Puestos rodantes

11.3.1. La Oficina Bromatológica competente autorizará el funcionamiento de puestos rodantes para el expendio de productos alimenticios en la vía pública, en los lugares en que las reglamentaciones de tránsito lo permitan.

11.3.2. Los puestos rodantes se exceptúan de las exigencias previstas en la Sección 1 del presente capítulo.

11.3.3. La venta de productos alimenticios desde puestos rodantes se efectuará al paso. Se expenderán exclusivamente los alimentos que permitan la mínima manipulación y deban ser consumidos de inmediato, debiendo ser autorizados por la Oficina Bromatológica competente.

11.3.4. Todos los alimentos sin excepción alguna, deberán provenir de locales que cuenten con la debida habilitación.

11.3.5. Los alimentos que así lo requieran deberán ser conservados en refrigeración hasta el momento de su uso.

11.3.6. Queda expresamente prohibida la preparación previa (corte, limpieza, embutido, etc.) de los alimentos en los mencionados puestos rodantes.

11.3.7. Los puestos rodantes deberán ajustarse en sus aspectos constructivos (paredes, pisos, techos y demás instalaciones) a las condiciones higiénicas y de seguridad previstas en esta norma para los servicios de alimentación, en lo que sea pertinente. Debiendo además para este particular disponer de:

a) mesa y pileta de acero inoxidable;

b) instalaciones adecuadas para el almacenamiento transitorio y cocimiento de los productos;

c) agua potable en todo momento, la que será renovada en forma diaria y estará contenida en depósitos apropiados, adosados al vehículo, transportada a la pileta por tubería y dispensada preferentemente mediante grifo;

d) depósito para recibir aguas servidas, el que se evacuará en lugares apropiados (fuera de la vía pública) tantas veces como sea necesario y por lo menos una vez al día;

e) refrigerador en buen estado de funcionamiento y de capacidad suficiente para almacenar la mercadería que se expenda diariamente;

f) recipientes para residuos con tapa dentro y fuera del vehículo;

g) dispositivos adecuados para extracción del humo y vapores, sin causar molestias a vecinos y público en general. Se mantendrá la higiene de los alrededores en todo momento.

11.3.8. Se utilizarán para el servicio de alimentos, exclusivamente útiles de naturaleza descartable, resguardados del polvo y todo tipo de contaminación.

11.3.9. Queda expresamente prohibido la reutilización de elementos de naturaleza descartable. Cada puesto rodante deberá lucir una leyenda, en lugar y caracteres bien visibles requiriendo de los consumidores la destrucción de útiles de naturaleza descartable antes de arrojarlos al depósito de residuos.

11.3.10. Son obligaciones del permisario del puesto rodante:

a) mantener en perfecto estado de higiene el puesto rodante y el lugar de estacionamiento;

b) la utilización en forma permanente de vestimenta com-

puesta de saco y gorro de color claro y en perfecto estado de conservación e higiene;

c) disponer permanentemente del Carné de Salud vigente de todo el personal del puesto;

d) la manipulación higiénica de los productos que expenda, evitando el manejo de estos por la misma persona que administra el dinero.

# CAPITULO 12

# MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

## Sección 1
## Aspectos generales

12.1.1. Los envases y equipamientos alimentarios que estén en contacto con los alimentos, deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura, para que en las condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración a los alimentos de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades tales que superen los límites máximos establecidos de migración total y específica, tales que:

a) puedan representar un riesgo para la salud humana;

b) ocasionen una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o de los caracteres sensoriales de los mismos.

12.1.2. Los componentes a usar en los materiales a entrar en contacto con los alimentos se regirán por los siguientes principios:

a) deberán estar incluídos en las listas positivas que son enumeraciones taxativas de las sustancias que se ha comprobado que son fisiológicamente inocuas en ensayos con animales y cuyo uso está autorizado para la fabricación de materiales en contacto con alimentos;

b) en algunos casos, para alimentos específicos, podrán efectuarse restricciones de uso;

c) deben cumplir criterios de pureza compatibles con su utilización;

d) deben cumplir con los límites de migración total y migración específica establecidos para ciertos componentes o grupos de componentes.

12.1.3. Las sustancias alimenticias y sus materias primas no podrán estar en contacto con:

a) papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos, usados o manchados;

b) papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido, como ser: yeso, alumbre, resinas sintéticas, carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilina, pigmentos, antisépticos y aditivos no permitidos en este reglamento;

c) papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido pero que cedan fácilmente su color;

d) cartón, papel o caucho que no sean de primer uso.

12.1.4. Se prohibe el empleo de materiales recuperados como materia prima para la fabricación de elementos a estar en contacto con productos alimenticios.

12.1.5. Se reconoce los siguientes tipos de materiales que componen los envases y equipamientos alimentarios:

a) materias plásticas, incluídos los barnices y los revestimientos;

b) celulosas regeneradas;

c) elastómeros y cauchos;

d) papeles y cartones;

e) cerámicas;

f) vidrio;

g) metales y aleaciones;

h) madera, incluído el corcho;

i) productos textiles;

j) ceras de parafina y ceras microcristalinas;

k) otros.

## Sección 2

## Disposiciones generales sobre envases alimentarios

12.2.1. Todo envase destinado a contener alimentos y en contacto directo con estos, deberá garantizar la protección del producto contenido en el mismo contra los agentes causantes de deterioro.Deberá mantenerse, así como sus tapas o cierres en perfectas condiciones de higiene antes y después de su llenado o utilización.

12.2.2. Los envases deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del mismo en condiciones normales.No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que demuestren evidencias de apertura intencional, excepto en los casos especialmente previstos.

12.2.3. Los envases especialmente autorizados como de reuso deberán desecharse cuando se encuentren rayados, manchados, deformados o con identificación alterada.

12.2.4. Los materiales antes mencionados o combinaciones de los mismos estarán sujetos a normas, reglas de muestreo y métodos de análisis, de modo de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 12.1.2.

12.2.5. Se autoriza el cierre de los envases con los siguientes materiales:

a) estaño técnicamente puro con un máximo de 1% de impurezas y no más de 0.01% de arsénico;

b) corcho de primer uso y sucedáneos plásticos, que no cedan sustancias nocivas;

c) tapas metálicas estañadas, barnizadas o esmaltadas, ajustadas sobre anillos de corcho, caucho o

sucedáneos, exentos de sustancias nocivas;

d) cauchos de primer uso y sucedáneos, exentos de sustancias nocivas;

e) láminas metálicas, tapas corona y similares, provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales, o materiales plásticos o revestimientos autorizados, ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto;

f) vidrio, porcelana u otro material aprobado;

g) mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

## Sección 3

## Disposiciones particulares para materiales metálicos

12.3.1. A los efectos de este reglamento los materiales metálicos, revestidos o no, que entran en contacto con alimentos y sus materias primas durante su producción, elaboración, transporte, distribución o almacenamiento, se clasifican en:

a) materiales ferrosos o no ferrosos exclusivamente;

b) materiales ferrosos o no ferrosos recubiertos exclusivamente con revestimientos metálicos;

c) materiales ferrosos o no ferrosos presentando o no revestimientos metálicos y recubiertos en una o en ambas caras por revestimientos poliméricos, o sometidos a una operación de aceitado; si se trata de materiales sin revestimiento metálico, ambas caras deberán presentar revestimiento polimérico.

12.3.2. Cuando se considere necesario se podrá proteger interiormente los materiales metálicos con barnices, lacas, esmaltes o cualquier otro revestimiento polimérico con sustancias incluídas en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos, de acuerdo a lo establecido en los ANEXOS 1 y 2 de este capítulo.Todo material estañado, esmaltado, laqueado, barnizado y/o tratado, debe presentar su superficie cubierta de acuerdo con la mejor práctica tecnológica adecuada a la protección del producto a envasar.

Son permitidos los envases con barnizado parcial de su interior o con exposición intencional de un filete de estaño técnicamente puro, cuando las características del alimento a ser envasado así lo requieran.

12.3.3. Para el pintado, decoración y esmaltado de los envases, solamente son permitidos los colorantes y pigmentos autorizados para materiales plásticos.Las tintas de impresión así como los barnices y esmaltes utilizados en la cara externa de los envases y equipamientos metálicos, no estarán sujetos a las disposiciones de este reglamento siempre que no entren en contacto directo con los alimentos.

12.3.4. Los envases y equipamientos metálicos, no podrán ocasionar modificaciones inaceptables en la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.

12.3.5. Los envases y equipamientos metálicos con o sin revestimientos poliméricos, en las condiciones previstas de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes que representen riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración establecidos en esta sección.

12.3.6. Los límites de migración total de los metales que se indican a continuación, que deberán cumplir todos los envases y equipamientos metálicos en contacto con los alimentos, determinados de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente, serán los establecidos como límites de contaminantes en alimentos:

Antimonio
Arsénico
Bario
Boro
Cinc
Cobre
Estaño
Flúor
Plata
Plomo
Mercurio

Es obligatorio el análisis de antimonio, arsénico y plomo para todos los casos.

12.3.7. Los envases y equipamientos metálicos revestidos con barnices o esmaltes que contengan compuestos fenólicos en su formulación, deben ser sometidos a la determinación de migración específica de fenol, cuya metodología y límites están descritos en la norma MERCOSUR correspondiente.

12.3.8. Para los revestimientos poliméricos utilizados para la protección interna de envases metálicos, los ensayos de migración total y específica se realizarán con los mismos aplicados sobre el sustrato metálico para el cual se destinan.

12.3.9. Los usuarios de envases y equipamientos metálicos con revestimientos poliméricos internos destinados a entrar en contacto con alimentos solamente podrán utilizar aquellos aprobados por la autoridad competente.

12.3.10. Los envases de tres piezas pueden presentar costura lateral agrafada o de superposición, pudiendo esta costura ser realizada con:

a) agrafado mecánico;

b) soldadura eléctrica;

c) aleaciones estaño-plomo;

d) estaño técnicamente puro;

e) cementos termoplásticos que cumplan con las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos en contacto con alimentos, con las correspondientes restricciones de uso.

12.3.11. Las tapas metálicas deberán asegurar la hermeticidad del envase, para lo cual se permite el uso de materiales sellantes que contengan talco, magnesia y otros materiales inocuos (gomas, cauchos, etc.), con sus restricciones de uso.Este requisito no será necesario para los alimentos que por su composición no requieran ser esterilizados para su conservación.

12.3.12. Queda permitido el empleo de envases de hojalata retornables para galletitas.Dichos envases no presentarán zonas de difícil acceso a los agentes limpiadores, debiendo desecharse cuando se encuentren oxidados, machacados, deformados, con la identificación comercial alterada o cuando genéricamente mostraren alteraciones que hagan perder la finalidad de protección del contenido y su condición de bromatológicamente aptos.

Los establecimientos usuarios de envases metálicos retornables para galletitas deberán estar habilitados para tal fin por la autoridad competente.Para la habilitación se requerirá que dispongan de un área y equipamiento especiales destinados a la higienización de los envases retornados.

12.3.13. En la elaboración de envases y equipamientos metálicos, podrán ser empleados los siguientes materiales:

a) materias primas metálicas sin autorización previa:

i) acero y sus aleaciones inoxidables;

ii) hierro fundido o batido;

iii) acero o hierro galvanizado;

iv) aluminio técnicamente puro y sus aleaciones;

v) acero cromado revestido con revestimientos poliméricos;

vi) acero no revestido (chapa negra) protegido con revestimientos poliméricos;

vii) cobre, latón o bronce revestidos íntegramente por una capa de oro, plata, níquel, cromo o es taño técnicamente puros;

viii) estaño, níquel, cromo y otros metales técnica mente puros y sus aleaciones con metales inocuos;

ix) hierro enlozado o esmaltado que cumpla con las exigencias de este capítulo para vi drio y cerámica.

Las materias primas metálicas mencionadas anteriormente no deben contener más de 1% de impurezas constituídas por plomo, antimonio, cinc u otros metales, considerados en conjunto, y no más de 0.01% de arsénico u otra sustancia considerada nociva por la autoridad competente.

x) hojalata que cumpla con las siguientes exigen cias:

- para envases no barnizados internamente para productos alimenticios en general, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 5.6 g de estaño por metro cuadrado; para productos alimenticios sólidos relativamente secos (polvos, granulados, etc.) y aceites, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 1.1 g de estaño por metro cuadrado;

- para envases barnizados internamente para productos alimenticios en general, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 2.8 g de estaño por metro cuadrado; para productos alimenticios sólidos relativamente secos y aceites, la masa nominal mínima será de 1.1 g de estaño por metro cuadrado;

b) materias primas metálicas con autorización previa:

- se permite la utilización de equipamientos metálicos fabricados con cobre, latón y bronce sin revestimiento, para usos particulares, siempre que sean aprobados por la autoridad competente.

c) materias primas para revestimientos poliméricos:

- podrán ser utilizadas las sustancias previstas en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos de este capítulo, con sus restricciones de uso.

d) podrán ser utilizados como coadyuvantes de fabricación los aceites lubricantes incluídos en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos con sus restricciones de uso.

12.3.14. En caso de existir imperfecciones en la superficie interna de recipientes metálicos, será rechazado su contenido cuando exista deformación o abombamiento.

12.3.15. Las soldaduras de los envases y utensillos que deberán estar constituídas por estaño, podrán contener como máximo 1% (m/m) de plomo u otras impurezas y 0.01% (m/m) de arsénico.

## Sección 3

## Disposiciones particulares para materiales plásticos

12.4.1. En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos se podrá utilizar únicamente los polímeros y resinas del ANEXO 1 de este capítulo con las siguientes consideraciones:

a) la Parte A contiene todas las resinas y polímeros permitidos con los números de referencia para las restricciones de uso (números romanos), límite de composición (LC) (expresado en mg/Kg de materia plástica) y el límite de migración específica (LME) (expresado en mg/Kg de simulante), indicados en caracteres arábigos;

b) la Parte B contiene las sustancias cuyos estudios toxicológicos todavía no fueron concluídos y cuyo uso puede ser cuestionado;

c) la Parte C permite con los números de referencia, establecer las restricciones de uso, los límites de composición y de migración específica.

12.4.2. Los aditivos permitidos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos, son los que figuran en la lista positiva que se incluye en el ANEXO 2 de este capítulo, con las siguientes consideraciones:

a) la Parte A contiene las sustancias que integran la lista positiva de aditivos;

b) la Parte B contiene las sustancias cuyos estudios tóxicológicos todavía no han sido concluídos.

12.4.3. Los ensayos de migración total para envases plásticos en contacto con alimentos y sus límites serán los establecidos por la norma MERCOSUR correspondiente.

12.4.4. El contenido de monómero de cloruro de vinilo residual en envases y equipamientos elaborados con PVC y sus copolímeros, destinados a entrar en contacto con alimentos no podrá ser superior a 1 mg/Kg de materia plástica y será determinado de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente.

12.4.5. El contenido máximo de estireno será de 0.25 g/100 g de materia plástica, tanto en envases como en equipamientos

alimentarios elaborados con poliestireno u otros copolímeros que utilicen este monómero; su determinación se realizará de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente.

12.4.6. Los límites máximos permitidos de composición y de migración específica para los monómeros antes mencionados y otros utilizados en la elaboración de materiales plásticos, serán los establecidos en la lista primaria correspondiente que se incluye en el ANEXO 1 de este capítulo,determinados en todos los casos por la metodología indicada en la norma MERCOSUR correspondiente o, en ausencia de esta, por normas reconocidas internacionalmente.

12.4.7. Para colorear envases y equipamientos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos se podrá utilizar todos los tipos de colorantes y pigmentos que cumplan con las siguientes condiciones:

a) no deberán migrar hacia los alimentos;

b) no contendrán metales en cantidades superiores a las que se indican a continuación:

| | |
|---|---|
| Arsénico (soluble en NaOH 1N) | 0.005% m/m |
| Bario (soluble en HCl 0.1N) | 0.01% m/m |
| Cadmio (soluble en HCl 0.1N) | 0.01% m/m |
| Zinc (soluble en HCl 0.1N) | 0.20% m/m |
| Mercurio (soluble en HCl 0.1N) | 0.005% m/m |
| Plomo (soluble en HNO3 1N) | 0.01% m/m |
| Selenio (soluble en HCl 0.1N) | 0.01% m/m |

c) el contenido de aminas aromáticas no debe ser superior a 0.05% m/m.

12.4.8. En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos, está prohibida la utilización de materiales plásticos procedentes de envases, fragmentos de objetos, plásticos reciclados o ya utilizados, debiendo por lo tanto ser utilizado material virgen de primer uso.

Esta prohibición no se aplica a material reprocesado en el mismo proceso de transformación que lo originó (scrap) de parte de materiales plásticos no contaminados ni degradados.

12.4.9. Los envases, productos semielaborados (productos intermedios) y equipamientos plásticos, deben ser registrados por la autoridad competente.

Todas las modificaciones de composición de los mismos, debe ser comunicado a la autoridad competente.

12.4.10. Los envases plásticos destinados al contacto bucal deberán asegurar una adecuada protección contra posibles riesgos que puedan derivarse de este contacto en el momento del consumo.

12.4.11. Queda permitido el uso de envases plásticos retornables para alimentos tales como bebidas analcohólicas carbonatadas gasificadas, siempre que cumplan con las disposiciones específicas de este reglamento, además de las disposiciones generales para materiales plásticos en contacto con alimentos.

12.4.12. Los envases plásticos retornables deben ser compatibles con la bebida que van a contener y resistentes a todos los procesos a los cuales van a ser sometidos en los sucesivos ciclos de retorno.

12.4.13. Los envases retornables no deberán ceder, en los sucesivos ciclos de retorno, sustancias ajenas a la composición propia del plástico en cuestión, en cantidades que impliquen riesgo para la salud humana.

12.4.14. Los envases plásticos retornables deberán además satisfacer los siguientes requisitos específicos, a la salida del proceso de higienización:

a) ausencia de coliformes;

b) recuento de bacterias mesófilas aerobias máximo 1 ufc/ml del volumen interno del envase.

A los efectos de determinar estos requisitos se seguirá la metodología analítica establecida por la American Public Health Association (APHA).

12.4.15. Los establecimientos usuarios de envases plásticos retornables deberán ser habilitados a tal fin por la autoridad competente.

12.4.16. Para que un establecimiento sea habilitado a los fines a que se refiere el artículo anterior, se requerirá que disponga de:

a) procedimientos escritos y sus registros de aplicación sobre "buenas prácticas de fabricación", que se encuentren a disposición de la autoridad competente;

b) sistemas instrumentales que permitan la inspección del 100% de los envases retornados, a los efectos de detectar productos extraños al alimento a ser envasado y rechazar aquellos envases no aptos para su uso;

c) equipamiento adecuado para la higienización de los envases retornados y su metodología de control;

d) personal para la operación de todo el equipamiento, capacitado específicamente para tal fin;

e) facilidades para la realización de controles microbiológicos periódicos.

## Sección 5

## Disposiciones particulares para vidrio y cerámica

12.5.1. Los envases y equipamientos de vidrio o de cerámica que entran en contacto con los alimentos durante su producción, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, comercialización y consumo, deberán cumplir con los requisitos que se establecen en este reglamento.

12.5.2. A los efectos de este reglamento se entiende por vidrio los materiales sólidos que poseen una estructura atómica molecular no cristalina, obtenidos, por lo general, por enfriamiento de una masa fundida en condiciones controladas que impidan su cristalización.

Se identifican los siguientes tipos de vidrio, los que pueden ser incoloros o coloreados, que pueden ser usados en envases y equipamientos en contacto con alimentos:

a) vidrio borosilicato;

b) vidrio sódico - cálcico;

c) cristal, con un contenido mínimo de 10% de uno o más de los siguientes metales: plomo, bario, potasio, zinc, expresados como óxido.

12.5.3. Se entiende por esmaltes vitrificables los materiales vítreos que corresponden a la definición anterior y que se utilizan como revestimiento de envases y equipamientos de cerámica porosa, roja o blanca, de vidrio o de metal, con el fin de impermeabilizar, proteger o decorar.

12.5.4. Queda prohibido el uso de envases y equipamientos de cerámica porosa destinados a entrar en contacto con alimentos.

12.5.5. Los envases y equipamientos de vidrio destinados a entrar en contacto con alimentos podrán ser utilizados sin necesidad de autorización previa.

12.5.6. Los vidrios borosilicato están permitidos para la fabricación de envases y equipamientos para cualquier condición de contacto con los alimentos, incluyendo esterilización y cocción en todo tipo de hornos industriales y domésticos.

12.5.7. Los vidrios sódico - cálcicos están permitidos para la fabricación de envases y equipamientos para cualquier condición de contacto con los alimentos, incluyendo pasteurización y esterilización industrial.

12.5.8. El cristal está permitido para la fabricación de artículos de uso doméstico, solamente destinados a contactos breves y repetidos con alimentos; este tipo de vidrio deberá cumplir la resolución MERCOSUR específica correspondiente.

12.5.9. Todo casco de envases de vidrio para alimentos, podrá ser reciclado para la fabricación de nuevos envases, sin ninguna restricción.

12.5.10. Los envases y equipamientos de cerámica, vidrio o metal esmaltados o vitrificados en la cara en contacto con el alimento, en las condiciones previsibles de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración específica que se establecen en este reglamento.

12.5.11. El método de ensayo para la determinación de migración total en envases y equipamientos de cerámica, vidrio o metal esmaltados o vitrificados, así como para la determinación de migración específica de metales pesados, serán los que establece la resolución MERCOSUR correspondiente.

12.5.12. El límite de migración total a que se refiere el artículo anterior será de 50 mg de residuo/Kg de agua u 8 mg/dm2.

12.5.13. Los límites de migración específica de metales pesados serán los siguientes:

a) para objetos que no puedan llenarse y objetos que puedan llenarse cuya profundidad interna entre el punto más bajo y el más horizontal que pase por el borde superior sea inferior o igual a 25 mm:

| | |
|---|---|
| Plomo | 0.8 mg/dm2 |
| Cadmio | 0.07 mg/dm2 |

b) para todos los demás objetos que pueden llenarse:

| | |
|---|---|
| Plomo | 4.0 mg/Kg |
| Cadmio | 0.3 mg/Kg |

c) para utensillos de cocción, envases y recipientes de almacenamiento que tengan una capacidad superior a 3 litros:

| | |
|---|---|
| Plomo | 1.5 mg/Kg |
| Cadmio | 0.1 mg/Kg |

## Sección 6

## Disposiciones sobre materiales celulósicos

12.6.1. Los envases y equipamientos celulósicos a los que se refiere este reglamento deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

12.6.2. Los envases y equipamientos celulósicos, en las condiciones previsibles de uso, no deberán ceder a los alimentos sustancias en cantidades superiores a los límites establecidos para la migración total y específica.En caso de haber migración de sustancias, éstas deberán ser inocuas para la salud, y no deberán modificar el color, el gusto y el aroma de los alimentos.

12.6.3. Los límites de migración total previstos para todos los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos serán los que se establecen en la resolución MERCOSUR correspondiente.

12.6.4. Cuando se utilicen como adhesivos materiales plásticos, para asegurar la adhesión de las juntas del envase, estos deberán estar de acuerdo a lo indicado en los ANEXOS 1 y 2 de este capítulo.

12.6.5. En los envases y equipamientos celulósicos no deberán ser detectados bifenilos policlorados en niveles iguales o superiores a 5.0 mg/Kg, calculados como bifenilos policlorados 60.

12.6.6. Los papeles que habrán de ser sometidos a procesos de extracción en caliente, como bolsas para cocción de alimentos, papel para filtración en caliente, saquitos de té, no deben modificar el sabor ni el olor de los alimentos.

El residuo seco total de la extracción del papel con agua caliente, no podrá ser superior a 10 mg/dm2 y el contenido total de nitrógeno de este extracto, determinado por el método de Kjeldahl, no podrá ser superior a 0.1 mg/dm2.

En el extracto con agua caliente no se deberá detectar presencia de glioxal.

12.6.7. Los envases y equipamientos celulósicos deben cumplir con los límites de migración específica para los elementos que se indica a continuación, siendo obligatorio el análisis de cadmio, plomo, arsénico, cromo y mercurio para todos los casos:

Antimonio
Arsénico
Boro
Bario
Cadmio
Zinc
Cobre
Cromo
Estaño
Flúor
Mercurio
Plata
Plomo

Estos elementos no deben migrar en cantidades superiores a los límites establecidos para contaminantes en alimentos.

## Anexo 1

(art. 12.4.1.)

**Lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos**

**PARTE A**

- Acetato de celulosa (I)
- Acetobutirato de celulosa (I)
- Copolímero de cloruro de vinilo con acetato de vinilo modificado con anhídrido maleico y poli (alcohol vinílico) (1) (3) (7) (I)
- Copolímeros de tetrafluoretileno con hexafluorpropileno
- Copolímeros de óxido de etileno y óxido de propileno (9) (10)
- Etilcelulosa
- Nitrocelulosa
- Poli (acetato de vinilo) (7) (I)
- Poli (acrilato de butilo) (II)
- Poli (acrilato de etilo) (II)
- Poli (acrilato de metilo) (II)
- Poli (alcohol vinílico) (I)
- Poliamidas obtenidas por reacción de los siguientes compuestos:

* épsilon-caprolactama (Nylon 6) (19)
* épsilon-caprolactama, sal de sodio (19)
* omega-laurolactama (Nylon 12)
* ácido omega-amino undecanoico (Nylon 11) (24)
* hexametilendiamina y ácido adípico (Nylon 66) (20)
* hexametilendiamina y ácido sebácico (Nylon 610) (20)
* hexametilendiamina y ácido omega-amino undecanoico (Nylon 611) (20) (24)
* hexametilendiamina y ácido dodecanodioico (Nylon 612) (20)
* hexametilendiamina, ácido adípico y épsilon-caprolactama (Nylon 6/66) (19) (20)
* épsilon-caprolactama y omega-laurolactama (Nylon 6/12) (19)
* hexametilendiamina, ácido adípico y ácidotereftálico (Nylon 6/6T) (13) (20)
* épsilon-caprolactama; ácido adípico; 1,6-diamino-2,2,4-trimetil-hexano; 1,6 -diamino -2,4,4 -trimetil hexano; y 1-amino-3-aminometil-3,5,5-trimetil-ciclohexano (Nylon 6/6T/6I) (19)
* hexametilendiamina, ácido tereftálico y ácido isoftálico Nylon 6I/6T) (13) (20)
* omega-laurolactama, ácido isoftálico y bis (4-amino-3-metil-ciclohexil) metano (Nylon 12T) (13)
* ácido adípico y 1,3-benceno dimetanamina (Nylon MXD -6) (25)
* ácido adípico; 1,3 - benceno dimetanamina y T3 - alfa - (3-amino propil) omega-(3-aminopropoxi) polioxietileno (Nylon MXD6 modificado para impacto) (25) Polibutadieno (5)

- Policarbonato (11)
- Poli (cloruro de vinilo) (1)
- Poli (cloruro de vinilideno) (2)
- Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídicas, obtenidos por esterificación de uno o más ácidos orgánicos, mono o policarboxílicos, abajo mencionados, con uno o más alcoholes polivalentes conjugados o no, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metilestireno y monómeros vinílicos.
- Acidos

* acético
* acrílico
* adípico
* azelaico
* benzoico
* 4-hidroxibenzoico
* colofonia o colofonia maleica
* caprílico
* crotónico
* esteárico
* tereftálico y sus isómeros (13)
* fumárico
* grasos de grasa bovina
* grasos de aceite de coco
* grasos de aceite de girasol
* grasos de aceite de soja
* grasos de aceite vegetal
* grasos de "tall oil" (= aceite de pino)
* itacónico
* láurico
* maleico (3)
* mirístico
* oleico
* palmítico

* sebácico
* succínico
* trimelítico (14)

- Alcoholes:

* bisfenol A (11)
* 1,3-butanodiol
* 1,4-ó 2,3-butanodiol
* decílico
* esteárico
* glicerol
* isodecílico
* laurílico
* manitol
* mirístico
* mono y dietilenglicol (15)
* mono y dipropilenglicol
* neopentilglicol (V)
* 1-nonanol
* 1-octanol
* 1-pentanol
* 1-propanol
* pentaeritritol
* dipentaeritritol
* polietilenglicol (15)
* polipropilenglicol
* sorbitol
* trietilenglicol
* 1,1,1,-trimetilolpropano (16) (exceptuando el diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano)
* 1,4-ciclohexano dimetanol

- Poliestireno (6)
- Polietileno
- Polietileno clorado
- Polietilentereftalato: obtenido a partir de los siguientes compuestos:

* dimetiltereftalato (13)
* ácido tereftálico (13)
* dicloruro del ácido tereftálico (13)
* monoetilenglicol (15)
* dietilenglicol (15)

- Poliisobutileno
- Polimeros de dos o más de los siguientes compuestos:

* acetato de vinilo (7)
* ácido acrílico
* ácido crotónico
* ácido fumárico
* ácido itacónico
* ácido maleico (3)
* ácido metacrílico (3)
* acrilamida
* acrilato de n-butilo
* acrilato de sec-butilo
* acrilato de ter-butilo
* acrilato de etilo
* acrilato de hidroxietilo (=monoacrilato de etilenglicol)
* acrilato de isobutilo
* acrilato de isopropilo
* acrilato de metilo
* acrilato de propilo
* acrilato de bencilo
* acrilato de ciclohexilo
* acrilato de 2-etilhexilo
* acrilato de 2-hidroxipropilo
* acrilato de isobornilo
* acrilato de isodecilo
* acrilato de isooctilo
* acrilato de n-octilo
* acrilato de 2-sulfoetilo
* acrilato de sulfopropilo
* acrilato de ciclopentadienilo
* acrilato de dodecilo
* acrilato de 2-hidroxiisopropilo (=acrilato de 2-hidroxi-1-metil-etilo)
* acrilato de 2-metoxietilo
* acrilonitrilo (4)
* alcohol alílico
* alfa-metilestireno

* anhídrido butírico
* anhídrido ftálico
* anhídrido maleico (3)
* anhídrido metacrílico (32)
* 1-buteno
* 2-buteno
* butadieno (5)
* cloruro de vinilo (1)
* cloruro de vinilideno (2)
* divinilbenceno
* diacrilato de 1,4-butanodiol
* diacrilato de tetraetilenglicol
* diacrilato de tripropilenglicol
* dimetacrilato de 1,3-butanodiol
* dimetacrilato de 1,4-butanodiol
* dimetacrilato de etilenglicol
* dimetacrilato de polietilenglicol
* 1-deceno
* estireno (6)
* etileno
* 5-etiliden-2 norborneno (= 5-etiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (28)
* fumarato de dibutilo
* 1-hexeno
* isobuteno
* isopreno
* maleato de dialilo
* maleato de dibutilo
* maleato de mono (2-etil-hexilo)
* metacrilato de n-butilo
* metacrilato de sec-butilo
* metacrilato de ter-butilo
* metacrilato de etilo
* metacrilato de isobutilo
* metacrilato de isopropilo
* metacrilato de metilo
* metacrilato de propilo
* metacrilato de alilo
* metacrilato de bencilo
* metacrilato de ciclohexilo
* metacrilato de 2-hidroxipropilo
* metacrilato de 2-(dimetilamino) etilo
* metacrilato de 2,3-epoxipropilo (21)
* metacrilato de etoxitrietilenglicol
* metacrilato de metalilo
* metacrilato de octadecilo
* metacrilato de fenilo
* metacrilato de 2-sulfoetilo
* metacrilato de sulfopropilo
* metacrilonitrilo (8)
* 4-metil - 1-penteno (23)
* 5-metilen-2-norborneno ( = 5-metiliden-diciclo - 2,2,1-hept - 2-eno) (29)
* monoacrilato de 1,3-butanodiol
* monoacrilato de 1,4-butanodiol
* monoacrilato de dietilenglicol
* monometacrilato de etilenglicol
* 1-octeno (22)
* 1-penteno
* propileno
* poli(alcohol vinílico) (I)
* triacrilato de éter tris(2-hidroxipropílico) de glicerol
* triacrilato de éter tris (2-hidroxietílico) de 1,1,1-trimetilolpropano
* trimetacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
* vinil tolueno

- Polímeros derivados de los siguinetes productos naturales

* albúmina
* almidón calidad alimentaria
* butiraldehído
* ácido butírico
* caucho natural
* goma de colofonia
* lignocelulosa
* resina de madera
* sacarosa

- Poli (metacrilato de butilo) (II)

- Poli (metacrilato de etilo) (II)
- Poli (metacrilato de metilo) (II)
- Poli (óxido de etileno) (9)
- Poli (óxido de propileno) (10)
- Polipropileno
- Politetrafluoroetileno (12)
- Poliuretanos: productos obtenidos por la reacción de los siguientes compuestos:

Poliésteres arriba mencionados

Alcoholes:

* 1,4 butanodiol
* 2,3-butilenglicol
* polietilenglicol (15)
* poli(etilen-propilenglicol) (15)
* polipropilenglicol
* 1,1,1-trimetilolpropano (16)

Isocianatos:

* 4,4'-di-isocianato de diciclohexilmetano (17)
* 4,4'-di-isocianato de 3,3'-dimetildifenilo (17)
* 4,4'-di-isocianato de éter difenílico (17)
* 2,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
* 4,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
* di-isocianato de hexametileno (17)
* 1,5-di-isocianato de naftaleno (17)
* 2,4-di-isocianato de toluileno (17)
* 2,6-di-isocianato de toluileno (17)
* 2,4-di-isocianato de toluileno, dimerizado (17)
* isocianato de ciclohexilo (17)
* isocianato de octadecilo

- Polivinilpirrolidona
- Productos de condensación del tipo éster entre colofonia, ácido maleico, y ácido cítrico con: (3)

* 1,2-propanodiol
* 1,3-propanodiol
* 1,2-butanodiol
* 1,3-butanodiol
* 1,4-butanodiol
* 2,3-butanodiol
* 1,6 hexanodiol

- Resinas ionoméricas derivadas de:

Copolímeros de etileno y ácido metacrílico y/o sus sales parciales de:

* amonio
* calcio
* magnesio
* potasio
* sodio
* zinc

Polímeros de etileno, ácido metacrílico y acetato de vinilo y/o sus sales parciales de:

* amonio
* calcio
* magnesio
* potasio
* sodio
* zinc

Copolímeros de etileno e isobutilacrilato y/o sus sales parciales de:

* potasio
* sodio
* zinc

- Resinas:

de cumarona-indeno

derivados de la condensación de formaldehído con:

* melamina (18)(27)(II)
* urea (27)(II)

epoxídicas derivadas de:

* epiclorhidrina y bisfenol A ( = 4,4'-isopropiliden-difenol) (11) (26)
* epiclorhidrina y bisfenol A ( = 4,4'-isopropiliden-difenol) (11) (26) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la lista positiva de Aditivos para Materiales Plásticos
* epiclorhidrina y bisfenol B ( = 4,4'-sec-butilen-difenol) (26)
* epiclorhidrina y bisfenol B ( = 4,4'-sec-butilen-difenol) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la lista de aditivos (26)
* (Alcoxi C10-C16) - 2,3-epoxipropano (VI)
* polibutadieno epoxidado (5)
* glicidil éteres formados por la reacción de fenol novolacas

con epiclorhidrina (26) fenólicas (novolacas y resoles) derivados de formaldehído con (27)(IV):

* xilenol
* p-ter-amilfenol
* fenol
* cresoles, exceptuando el 2-fenil cresol
* 4-ter-butilfenol
* 2,3-dimetilfenol
* 2,4-dimetilfenol
* 2,5-dimetilfenol
* 4-nonilfenol
* 4-ter-octilfenol fenólicas arriba mencionadas, modificadas con: (IV)
* resinas gliceroftálicas
* resinas epoxídicas
* alcohol butílico gliceroftálicas modificadas con: (IV)
* alfa-metilestireno
* colofonia
* estireno (6)
* aceites vegetales maleicas modificadas con colofonia y ácido abiético (3) melamínicas o ureicas, modificadas con alcohol butílico (18)(IV)

poliacetálicas terpénicas derivadas de:

* alfa-pineno
* beta-pineno

## ANEXO 1
## Parte B

- Policlorotrifluoretileno
- Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídicas, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metilestireno y monómeros vinílicos, derivados de:

* diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
* la reacción de ácidos grasos de aceite vegetal dimerizados y los alcoholes permitidos para la obtención de poliésteres en la Parte A del Anexo I.

- Polímeros de 2 o más de los siguinetes compuestos:

* acrilato de alilo
* acrilato de decilo
* acrilato de 2-(dietilamino) etilo
* acrilato de 2-(dimetilamino) etilo
* acrilato de 2,3-epoxipropilo (30)
* acrilato de 4-ter-butilciclohexilo
* acrilato de diciclopentenilo
* acrilato de 3-hidroxipropilo
* acrilato de octadecilo
* 2-cloro - 1,3-butadieno
* diacrilato de 1,3-butanodiol
* diacrilato de dietilenglicol
* diacrilato de etilenglicol
* diacrilato de 1,6-hexanodiol
* diacrilato de polietilenglicol
* diacrilato de éter bis (2-hidroxietílico) de 2,2-bis (4-hidroxifenilpropano)
* dimetacrilato de 1,6-hexanodiol
* fumarato de dialilo
* fumarato de dietilo
* fumarato de bis (2-etilhexilo)
* fumarato de dioctadecilo
* laurato de vinilo
* maleato de dietilo
* maleato de diisobutilo
* maleato de isooctilo
* maleato de diisooctilo
* maleato de dimetilo
* maleato de monobutilo
* metacrilato de 2-cloroetilo
* metacrilato de decilo
* metacrilato de 1,2-propanodiol
* metacrilato de 2-etilhexilo
* metacrilato de isobornilo
* metacrilato de isodecilo
* metacrilato de isooctilo
* metacrilato de dodecilo
* metacrilato de 4-ter-butil-ciclohexilo
* metacrilato de 2-hidroxiisopropilo
* metacrilato de 3-hidroxipropilo
* metacrilato de octilo
* metacrilato de vinilo
* monoacrilato de propilenglicol

* monometacrilato de 1,4-butanodiol
* 2-penteno

- Resinas:

fenólicas (novolacas y resoles) derivados de formaldehído con (27)(IV):

* 2-fenil cresol
* benzoguanamina
* 4-octilfenol
* 4-fenilfenol terpénicas derivadas de dipenteno

## ANEXO 1

## Parte C

A. Límites de composición y migración específica:

(1) cloruro de vinilo: LC = 1 mg/kg

(2) cloruro de vinilideno: LME = 0.05 mg/kg

(3) anhídrido maleico/ácido maleico: LME = 30 mg/kg (expresados como ácido maleico)

(4) acrilonitrilo LME = 0.02 mg/kg

(5) butadieno: LME = 0.02 mg/kg

(6) estireno: LC = 0.25 %

(7) acetato de vinilo: LME = 12 mg/kg

(8) metacrilonitrilo: LME = 0.02 mg/kg

(9) óxido de etileno: LC = 1 mg/kg

(10) óxido de propileno: LC = 1 mg/kg

(11) bisfenol A ( = 4,4'- isopropilidendifenol) : LME = 3 mg/kg

(12) tetrafluoroetileno: LME = 0.05 mg/kg

(13) ácido tereftálico: LME = 7.5 mg/kg

(14) ácido trimelítico: LC = 5 mg/kg

(15) mono y dietilenglicol (solos o combinados): LME = 30 mg/kg

(16) 1,1,1-trimetilolpropano: LME = 6 mg/kg

(17) isocianatos: LC = 1 mg/kg (expresado como isocianato)

(18) melamina: LME = 30 mg/kg

(19) epsilon-caprolactama: LME = 15 mg/kg

(20) hexametilendiamina: LME = 2.4 mg/kg

(21) metacrilato de 2,3-epoxipropilo: LC = 5 mg/kg (expresado como epoxi)

(22) 1-octeno: LME = 15 mg/kg

(23) 4-metil - 1-penteno: LME = 0.02 mg/kg

(24) ácido omega-amino undecanoico: LME = 5 mg/kg

(25) 1,3-bencenodimetanamina: LME = 0.05 mg/kg

(26) epiclorhidrina: LC = 1 mg/kg

(27) formaldehído: LME = 15 mg/kg

(28) 5-etiliden - 2-norborneno (en proporción molar no superior al 5 % en el polímero)

(29) 5-metilen - 2-norborneno (en proporción molar no superior al 5 % en el polímero)

(30) acrilato de 2,3-epoxipropilo: LC = 5 mg/kg (expresado como epoxi)

(31) ácido metacrílico: LME = 6 mg/kg

(32) anhídrido metacrílico: LME = 6 mg/kg

B. Restricciones de uso:

(I) solamente para alimentos no acuosos;

(II) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua, a temperatura ambiente, por dos horas. De este lavado están excluidas las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0.2 mm;

(III) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua a 80 °C por tres horas. De este lavado están excluidas las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0.2 mm;

(IV) solamente para barnices y esmaltes;

(V) para uso sólo en resinas poliésteres en revestimientos de envases en contacto con bebidas no alcohólicas

(VI) para ser usado solo en revestimientos que estarán en contacto con alimentos sólidos a temperatura ambiente.

## ANEXO 2
## (art. 12.4.2.)

Lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos, para los cuales todavía no fueron establecidos las restricciones de uso.

PARTE A

Acetato de:

cobre
sodio

Acidos:

adípico
araquídico
behénico
benzoico
cáprico

caprílico
cítrico
esteárico
fosfórico
ftálico
grasos de coco
láurico
lignocérico
maleico
oleico
palmítico
propiónico
salicílico
sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio
tartárico

Acido 3,5-di-ter-butil - 4-hidroxibencil fosfónico, éster monoetílico, sal de calcio

Adipato de di - 2-etilhexilo

Alcoholes:

cetílico ( = 1-hexadecanol)
laurílico ( = 1-dodecanol)
octadecílico ( = 1-octadecanol)
metílico
isopropílico ( = 2-propanol)

Alginatos de:

amonio
1,2-propilenglicol
sodio

Alquil (C14-C18) bis (2-hidroxi-etil) amina ( = N,N' -bis (2-hidroxi-etil)alquil (C14-C18) amina)

Almidón

Anhídrido ftálico

Azodicarbonamida

Bentonita

Benzoatos de:

aluminio
amonio
calcio
hierro
litio
magnesio
potasio
sodio
zinc

Bicarbonato de amonio

Bis (2,4-di-ter-butilfenil) pentaeritritol difosfito

Bis estearato de etilendiamina ( = N,N' -etilen bis estearamida)

Bis (2-etil hexil tioglicolato) de di-n-octil estaño ( = Bis (2-etil hexil mercaptoacetato de di -n- octil estaño)

Bis (2-etil hexil maleato) de di-n-octil estaño) ( = Bis (2-etil hexil maleato de di-n- octil estaño)

Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-octil estaño ( = Bis isooctil mercaptoacetato de di- n- octil estaño)
1 4 butanodiol-di-tioglicolato de di-n-octil estaño ( = 1,4-butanodiol bis mercaptoacetato de di -n- octil estaño)

2-etil-hexil-tioglicolato de estaño dioctil tiobenzoato ( = tiobenzoato de 2-etil-hexil-mercaptoacetato de di-n-octil estaño)

Bis (4-etil-benciliden) sorbitol

Bis (metil-benciliden) sorbitol

2,5-bis- (5-terbutil-2-benzoxazolil) tiofeno

Bis (n-alquil (C10-C16)-tioglicolato) de di-n-octil estaño

Bis 3-(4-hidroxi-3,5-di-ter-butil-fenil) propionato de 1,6- hexanodiol ( = 1,6 -hexametilen-bis (3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil)propionato)

2,4-bis- (octil-mercapto)-6-(4-hidroxi-3', 5- di-ter-butil-anilina)-1,3,5-triazina

N,N'- Bis-(3 (3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionil) hidrazida

Bis (etil-maleato) de di-n-octil estaño

2,4-bis (octil-tiometil) 6-metil-fenol

Colofonia y colofonia hidrogenada, isomerizada, polimerizada, descarboxilada y esterificada con glicerol, metanol y pentaeritritol

Butil-hidroxi-anisol ( = ter-butil-4-hidroxianisol)

Butil-hidroxi-tolueno ( = 2,6-di-ter- butil- paracresol)

4,4'-butilen-bis (3- metil-6- ter-butil-fenil-di-tridecilfosfito)

Alcanfor

Caolin

Capronato de potasio

Carbonatos de:

calcio
magnesio
sodio
zinc

Carboximetil celulosa

Caseína

Celulosa

Ceras de:

abeja
carnauba
copal
montana
sandaraca
microcristalina hidrogenada o no

Ciclo neopentil tetrail bis (octadecil fosfito)

Citratos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
magnesio

potasio
sodio
trietilo
zinc

Cloruro de calcio

Copolímero de éster dimetílico de ácido (1- (2-hidroxietil) -4-hidroxi-2,2,6,6--tetrametil-piperidina-succínico (PM 1500-5000)

p-cresol estirenado

Dextrinas

Dibencilidensorbitol

Diésteres de 1,2-propilenglicol con:

ácido láurico
ácido oleico
ácido esteárico
ácido palmítico

Dietilenglicol

N,N'-difeniltiourea

2,2-dihidroxi-4-metoxibenzofenona

Dióxidos de:
titanio
silicio

Disulfuro de molibdeno

3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de 2,4-di-ter-butil fenilo

di-ter-butil-hidroquinona

2-(4-dodecil-fenil) indol

Azufre

Estearato de estaño

Esteres de los ácidos abajo mencionados con glicerol:

esteárico (mono, di y tri)
erúcico
12-hidroxiesteárico
linoleico
mirístico
oleico
palmítico
pelargónico
ricinoleico

Ester del ácido esteárico con etilenglicol

Ester del ácido fosforoso con cicloneopentil-tetrail-bis (2,4-di-ter-butil fenilo)

Esteres del ácido montánico con:

etilenglicol
1,3-butilenglicol
glicerol

Ester de colofonia hidrogenada con:
metanol
pentaeritritol

Esteres grasos de (C6 a C22) con polietilenglicol

2,2-etiliden-bis (4,6-di-ter-butil fenol)

Estearoil-benzoil metano

Ester del ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxi hidrocinámico con 1,3,5-tris (2- hidroxi -etil) -triazina 2,4,6-(1H, 3H, 5H)-triona

2-fenil indol

Fibra de vidrio

Fibra de poliéster (si los componentes constan en esta lista y la de polímeros)

Fosfatos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
litio
magnesio
manganeso
potasio
sodio
zinc

Ftalatos de:
butilo y bencilo
diciclohexilo
dietilo
diisodecilo
di-2-etilhexilo

Galatos de:
dodecilo
octilo
propilo

Gelatina animal comestible

Glicerol

Gomas:
arábiga
guar
tragacanto

Grafito

1,6-hexametilen-bis-(3(3,5-di -ter-butil-4-hidroxifenil) propionamida)

Hexametilentetramina

p-hidroxi-benzoato de:

metilo
propilo

2-(2-hidroxi-3,5-bis(1,1-dimetil bencil) fenil) benzotriazol

2-(2'-hidroxi-3',5'-di-ter -butil-fenil)-5-cloro benzotriazol

2- (2'-hidroxi-3'-ter-butil-5'-metilfenil)-5-cloro- benzotriazol

Hidróxidos de:
magnesio
manganeso

Hidrotalcita ( = hidroxicarbonato de aluminio y magnesio hidratado)

N,N'-bis ( 2-hidroxietil)-alquil (C14-C18) amina

Hidroxietilcelulosa

Hidroxietilmetilcelulosa

2-2'-hidroxi-5'-metilfenil) benzotriazol

2-hidroxi-4-metoxibenzofenona

2-hidroxi-4-n-orto-oxi-benzofenona

Hidroxipropilmetilcelulosa

2-hidroxi-4-n-octil-oxi-benzofenona

2,2'-di-hidroxi-4-metoxi-benzofenona

Hidrocarburos isoparafínicos de petróleo, sintéticos

Hidroquinona ( = 1,4-dihidroxi benceno)

Lecitina de soja

Maleatos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
magnesio
potasio
sodio
zinc

Manitol

Metilcelulosa

2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butilfenol)

2,2'-metilen-bis-(4-etil-6-ter-butilfenol)

1,1,3-(2-metil-4-hidroxi-5-ter-butilfenil) butano

Monoésteres de 1,2-propilenglicol con:
ácido láurico
ácido oleico
ácido palmítico
ácido esteárico

Monooleato de polioxietilen-20-sorbitan ( = polisorbato 80)

2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butil fenol) monoacrilato

2,2'-metilen-bis- (6 (1-metil-ciclohexil) p-cresol

Negro de humo (carbon black)

Aceite de ricino (mamona) y sus productos de deshidratación e hidrogenación

Aceites abajo mencionados, vírgenes, purificados o refinados, deshidratados, calentados o soplados, parcialmente polimerizados o modificados con anhídrido maleico:
algodón
coco
girasol
lino
maíz
palma
pez
soja

Aceites abajo mencionados o sus productos de hidrogenación, deshidratación o condensación:
oiticica
azafrán

Aceites y grasas vegetales o derivadas de animales, hidrogenados o no

Aceite nafténico hidrogenado o no

Aceite de parafina hidrogenado o no

Aceite mineral

Aceite de soja epoxidado

Oxidos de:

aluminio
calcio
hierro
magnesio
zinc

Pectinas

Pentaeritritol

Polidimetilsiloxano (PM 13500-90000)

Polietilenglicol

Poli (6((1,1,3,3-tetrametil butil) amino)-1,3,5 triazina-2,4-diil)-(2,2,6,6-tetrametil -4-piperidil-imino) hexametilen ((2,2,6,6-tetra-metil-4-piperidil) imino

Polímeros derivados de la esterificación de ácido azelaico con alcohol n-hexílico

Polímeros derivados de la esterificación de uno o más ácidos orgánicos mono o policarboxílicos con uno o más alcoholes polibásicos o fenoles abajo mencionados:

Acidos:
acético
acrílico
adípico
azelaico
caprílico
crotónico
esteárico
ftálico y sus isómeros
fumárico
grasos de aceite de coco
gasos de grasa bovina
grasos de "tall oil" ( = aceite de pino)
itacónico
maleico
palmítico
sebácico

Alcoholes o fenoles:
bisfenol A
1,3-butilenglicol (1,3-butanodiol)
n-decílico ( = 1-decanol)
glicerol
iodecílico
mono, di y polietilenglicol
mono, di y polipropilenglicol
n-octílico
pentaeritritol
sorbitol
trietilenglicol

Productos de condensación de sorbitol y óxido de etileno con ácidos:

esteárico
láurico
oleico
palmítico

Productos de condensación de alcohol n- dodecílico con óxido de etileno (1:9,5)

Polipropilenglicol

Propilenglicol

Propionato de calcio o de sodio

Propionato de n-octadecil-beta ( 4-hidroxi- 3,5-diter-butilfenilo)

Salicilatos de:
metilo
4-ter-butilfenilo

Sales formadas por los ácidos y metales abajo mencionados:

Acidos :
cáprico
esteárico
heptanoico
octanoico
palmítico
ricinoleico

Metales:
aluminio
calcio
hierro
litio
magnesio
manganeso
potasio
sodio
zinc

Silicatos naturales

Silicatos y silicatos hidratados de:

aluminio
amonio
bario
calcio
hierro
litio
litio/aluminio
litio/magnesio
magnesio
potasio
sodio
zinc

Sorbitol

Sulfatos de:

bario (bario soluble en HCl 0.1 N como máximo 0.01%)
calcio
sodio

Sulfito de sodio

Talco

Tetrakis (metilen (3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinamato) metano) ( = pentaeritritol tetrakis (3-(3,5-di-ter-butil-4 -hidroxi-fenil) propionato)

Tetrakis ( 2,4-di-ter-butil-fenil)-4,4' bifenilidendifosfonito

Tiodietanol bis (3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato)

Triacetina ( = triacetato de glicerilo)

Trietilenglicol

Trietilenglicol bis-3-(3-ter-butil-4- hidroxi-5-metil-fenil) propionato

1,3,5-trimetil-2,4,6-tris-(3,5-di-ter-butil-4- hidroxibencil) benceno

Tris (mono y/o di-nonilfenil) fosfito

Tris (2-etil-hexil-tioglicolato) de mono-n octil estaño

Tris (2,4 diter-butil-fenil) fosfito

Tris (n-alquil (C10-C16) tioglicolato de mono-n- octil estaño

1,3,5-tris (3,5 di-ter-butil- 4-hidroxibencil)-1,3,5-triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona

Tierra de infusorios

N,N,N'N'-tetrakis (2-hidroxipropil) etilendiamina

4,4'-tio-bis-(6-ter-butilmetacresol) ( = 4,4'-tio-bis (6-ter-butil-3-metil-fenol)

Urea

## Parte B

### Lista de aditivos que pueden ser usados hasta tanto se decida su inclusión en la Parte A

Acetilcitrato de:

tributilo
trietilo

Acidos:

sulforicinoleico
tiodipropiónico

Adipatos de:

diisobutilo
diisooctilo
polietilenglicol
polipropilenglicol

Amidas de los ácidos grasos abajo mencionados:

erúcico
esteárico
linoleico
oleico
palmítico

Anhídrido maleico

Benzoquinona

2,5-bis- (ter-butil-peroxi)-2,5-dimetilhexano

4,4'-butiliden-bis-(6-ter-butil-metacresol)

Cera de polietileno oxidada

Cianoguanidina

Citratos de:

tributilo
monoestearilo ( = mono-n-octadecilo)

monoisopropilo

Cloruros de:

cetilpiridinio ( = hexadecilpiridinio)
bencil-trimetil-amonio
estearato crómico
miristato crómico

Di y mono metil estaño bis (isooctil-tioglicolato) ( = dimetil estaño bis (isooctil-mercaptoacetato)

Diésteres de 1,2-propilenglicol con ácido ricinoleico

Diésteres de 1,3-propilenglicol con:

ácido láurico
ácido oleico

Dietanolamida del ácido láurico

Difenil-fosfato de 2-etil- hexilo

Difenil isooctil fosfito

Difenil guanidina

Dilaurato de dibutil estaño

N,N'-dimetil-anilina

Dodecil bencenosulfonato de sodio

Epoxiestearato de isooctilo

Estearato de butilo

Esteres de los ácidos abajo mencionados con sorbitol:

erúcico
esteárico
linoleico
mirístico
oleico
palmítico
pelargónico
ricinoleico

Esteres de sorbitol con ácidos alifáticos monocarboxílicos (más de C5)

Esteres de sorbitol con ácidos hidroxilados monocarboxílicos (C12-C20)

Esteres de ácidos (C6-C22) con polipropilenglicol y sus sulfatos de sodio y amonio

Esteres de ácido beta-aminocrotónico con 1,4-butilenglicol

Esteres de ácido beta-amino crotónico con mono y dialcoholes

Esteres mixtos de ácido ftálico con butilglicolato y butanol

Esteres mixtos de ácido ftálico con etilglicolato y etanol

Estireno y/o alfa-metil-estireno condensado con fenoles y/o metilfenoles

Ftalatos de:

dialquilo (C7-C11) dibutilo
diisobutilo
dimetilo
dimetilciclohexilo
dioctilo
bis-2-metoxietilo
diisooctilo

Iso-octilepoxi-estearato

Monoestearato de polietilenglicol

Monoésteres de 1,3-propilenglicol con:

ácido láurico
ácido oleico
ácido palmítico

Monoésteres de 1,2-propilenglicol con ácido ricinoleico

2-n-octiltio-4,6-di (4'-hidroxi-3,5'-di-ter-butil) fenoxi-1,3,5-triazina

Aceites de silicona

Aceites de vaselina

Oxido de cromo III

Parafina

Pentaeritritol:

dimiristato
dioleato
monomiristato
monooleato

Polietileniminas

Polímeros derivados de la esterificación del ácido azelaico con alcohol 2-etil hexílico

Poli (2,2,6,6-tetrametilpiperidina-1,4 -diil) etilenoxisucciniloxil

Resinato de zinc

Sales de los ácidos alifáticos monocarboxílicos (C6-C20) de:

litio
manganeso
estaño

Sales de colofonia y sus derivados con los metales:

amonio
calcio
potasio
sodio
zinc

Salicilatos de fenilo

Sal potásica del ácido maleico semi-esterificado con alcohol cetílico

Sebacatos de:

dibutilo
di-2-etilhexilo

Sílica

Succinato de dimetilo

Sulforicinato de sodio

Tartrato de butilo

4-ter-butil catecol

Tetraestearato de pentaeritritol

Tiodipropionatos de:

dicetilo
diestearilo
dilaurilo
dimiristilo

Trietanolamina

Triisopropanolamina

Trióxidos de:

antimonio
cromo VI

# CAPITULO 13

# CARNE Y DERIVADOS

## Sección 1

## Carne y subproductos

Definiciones para carne y subproductos

13.1.1. Carne. Es la parte muscular comestible de bovinos, ovinos, caprinos, suinos, equinos, aves y conejos, declarada apta para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial, antes y después de la faena, constituída por todos los tejidos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos nerviosos, aponeurosis, ligamentos, cartílagos y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma, no así el corazón, el esófago, la lengua y los músculos del aparato hioideo.

El término carne por extensión se aplica también a los productos de caza, aves o mamíferos, que se comercializan tradicionalmente para la alimentación humana.

13.1.2. Canal o carcasa. Con el nombre genérico de canal o carcasa se entiende el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido insensibilizado, sangrado y faenado.

13.1.3. Media canal o media carcasa. Es cada una de las dos partes en que se divide longitudinalmente al canal, mediante un corte que pase por la línea media de la columna vertebral.

13.1.4. Cuarto de canal o carcasa. Es cada una de las partes anteriores (craneales) y posteriores (caudales) resultantes de sub-dividir la media canal de vacuno en dos partes. El corte de separación se hace a lo largo de cualquiera de los espacios intercostales comprendidos entre la tercera y la décimotercera costillas, según lo convenido entre las partes interesadas.

13.1.5. Animal faenado. Con el nombre genérico de animal faenado se entiende:

a) en relación con los bovinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza, el cuero, las vísceras (incluídos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) y las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.

b) en relación con los suinos sacrificados, las partes del animal después del depilado o separación de la piel, las pezuñas, los párpados, las visceras (incluídos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las ubres de hembras en lactación paridas o en estado avanzado de gestación, y el conducto auditivo externo.

c) en relación con los ovinos y caprinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza (excepto en el caso de corderos o cabritos lactantes), la piel (incluyendo la de la cabeza), las vísceras (incluídos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) las ubres de hembras en lactación, paridas o en estado avanzado de gestación.

d) en relación con los bovinos, suinos y equinos sacrificados, incluye cuando sea necesario, la división de las carcasas, en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.

e) en relación con las aves sacrificadas, las partes del animal después del desplume, separación de la cabeza y de las patas (a nivel de la articulación tibiotarsiana), extracción de tráquea, esófago, estómago glandular y muscular, intestino, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo, hígado con vesícula biliar, riñones (en aves adultas), ovarios o testículos, glándula uropigea y cloaca.

13.1.6. "Dressing" mínimo de abasto. Es la secuencia de operaciones realizada en playa de faena y en caliente, a los efectos de una presentación uniforme de las distintas carcasas. Dicha secuencia deberá retirar de la carcasa los siguientes tejidos y órganos:

a) rabo y entraña gruesa,

b) tejido adiposo escrotal (capadura), dejando al descubierto el ganglio inguinal, en caso de hembra la glándula mamaria (ubre),

c) riñón y grasa de riñonada,

d) tejido adiposo del canal pelviano,

e) tejido adiposo del pericardio,

f) músculo esterno hioideo y esterno tiroideo (zona de la degolladura),

g) tejido conectivo elástico del diafragma (entraña fina).

13.1.7. Carne fresca. Es aquella que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo refrigerado y que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características originales, presentando el color, olor y textura que le son propias.

13.1.8. Carne refrigerada. Es toda carne sometida al frío con el fin de preservar sus características higiénico-sanitarias y sensoriales u organolépticas.

13.1.9. Carne enfriada. Es aquella sometida a un proceso de refrigeración y mantenida a una temperatura entre -1ºC y +4ºC en la profundidad de las masas musculares.

13.1.10. Carne congelada. Es aquella que, además de las manipulaciones propias de la fresca, ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura no mayor de -18ºC, la que debe ser mantenida durante el almacenamiento y la cadena de distribución.

13.1.11. Subproductos y derivados cárnicos comestibles. Es cualquier parte apta para el consumo humano que no sea carne y que se haya obtenido de reses bovinas, ovinas, aves, conejos y animales de caza menor.

13.1.12. Menudencias comestibles, despojos o achuras. Se denomina así a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, rumen y redecilla (mondongo), librillo, cuajar de los ovinos, intestino (chinchulín, tripa gorda), riñones, encéfalo (seso) y testículos (criadillas), ubres no funcionales, lengua privada del aparato hioideo, diafragma (entraña gruesa y fina), rabo, extremidades anteriores y posteriores (patitas) de porcinos y ovinos. Procederán de animales faenados en establecimiento habilitado y declarados aptos para el consumo humano por la autoridad competente. Se hallarán exentos de lesiones y de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias.

13.1.13. Carne industrializada. Es la carne en cuya elaboración se han utilizado procedimientos de conservación distintos del frío como ser: térmicos, (conserva, cocción) métodos directos o indirectos de control de humedad (curado, salado, deshidratación, liofilización, ahumado), por si solos o combinados con la refrigeración.

13.1.14. Corte. Es la parte de la carcasa o canal con límites previamente especificados y de fácil identificación anatómica.

13.1.15. Carne sin deshuesar. Es aquella en la que se practica el despiece de las diferentes partes en que se divide la caracasa o canal.

13.1.16.- Carne deshuesada o desosada. Es aquella en la que se practica el despiece de las diferentes partes en que se divide una carcasa o canal sin la presencia de las piezas óseas.

13.1.17. Carne recuperada mecánicamente. Es aquella obtenida por un procedimiento mecánico de las carnes que permanecen sobre los huesos de la carcasa después del desosado.

13.1.18. Carne picada. Es la carne apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

**Disposiciones generales para carnes y subproductos**

13.1.19. La carne debe proceder de animales faenados en los establecimientos habilitados al efecto por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y debe ser declarada apta para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.

13.1.20. La carne vacuna destinada al abasto tendrá la calidad correspondiente a los tipos y grados de acuerdo a los patrones de Clasificación y Tipificación vigentes o sus modificaciones (Decreto Nº 620/79).

13.1.21. No se podrá destinar a consumo directo carnes bovinas frescas, enfriadas, congeladas y cortes especiales producidos en el país o importados que superen los parámetros microbiológicos siguientes:

Bacterias aerobias mesófilas totales
carne fresca y refrigerada máx.1x10 10 ufc/g
carne congelada máx.1x10 7 ufc/g

13.1.22. Las canales o carcasas destinadas a consumo directo deben haber sido sometidas al "dressing" correspondiente.

| Bacterias aerobias mesófilas totales | |
|---|---|
| carne fresca y refrigerada | máx.1x10 $^{10}$ ufc/g |
| carne congelada | máx.1x10 $^{7}$ ufc/g |

13.1.24. Queda prohibida la tenencia y expendio de carnes:

a) que presenten reacción alcalina, débilmente ácida o neutra al tornasol.

b) que ennegrezcan un papel impregnado de solución saturada de acetato de plomo o que contengan productos de alteración o más de 30 mg/100g de nitrógeno básico volátil.

c) que procedan de fetos de menos de 7 meses.

d) que hayan sido tratadas con colorantes o conservadores antimicrobianos.

e) que procedan de bovinos, ovinos, suinos, equinos y aves a los cuales se les haya suministrado como promoción del crecimiento o engorde los siguientes productos: sustancias de efecto hormonal estrogénico y de acción tireostática, anabólicos hormonales endógenos o naturales como tales o modificados químicamente, sustancias de acción tireostática, anabólicos hormonales endógenos o naturales como tales o modificados químicamente, sustancias de acción anabólica estrogénica o androgénica y gestágena de origen exógeno, todos ellos considerados aisladamente o en combinación y en forma de implante. (Decreto 915/88).

f) que procedan de animales que no hayan sido sacrificados y faenados bajo control Veterinario Oficial en establecimientos habilitados.

Estas carnes se decomisarán en el acto, sin perjuicio de las penalidades que correspondiere aplicar por el organismo competente.

13.1.25. La carne y subproductos destinados al abasto y a la industria, procesados por los establecimientos de faena habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, deberán ser sometidos a refrigeración en las cámaras frigoríficas del propio establecimiento. La expedición de carne y subproductos sólo se autorizará cuando se haya alcanzados +10ºC. en las masas musculares profundas, en el caso de que el radio de distribución no sea superior a 50 km.; para radios mayores la temperatura máxima será de +7ºC., exceptuándose la carne destinada a la preparación de emulsiones cárnicas para embutidos de textura fina.

13.1.26. La carne picada debe ser preparada por procedimiento mecánico y sin aditivo alguno, en presencia del interesado. Queda prohibida la tenencia y la comercialización de carnes picadas con anterioridad, en carnicerías u otros comercios alimentarios que no sean establecimientos industrializadores habilitados de acuerdo al decreto Nº 369/983 o sus modificaciones. La misma se decomisará en el acto sin perjuicio de las sanciones correspondientes.

13.1.27. Se consideran tripas y membranas naturales, diferentes del tubo intestinal, peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales porcinos, vacunos y ovinos, así como la piel de aves con los tratamiento previos pertinentes para este fin. Se obtendrán de animales sanos, sacrificados bajo control veterinario oficial y se prepararán en establecimientos autorizados y registrados especialmente para esta actividad.

13.1.28. Se consideran tripas y membranas artificiales las elaboradas con sustancias autorizadas para ese fin por el organismo competente.

13.1.29. Para la preparación de las tripas naturales, se las recogerá directamente de los animales sacrificados, en recipien-

tes adecuados, evitándose el contacto con el suelo. Las operaciones necesarias para su preparación se efectuarán lo más rapidamente posible después de obtenidas y en estrictas condiciones de higiene, evitándose especialmente la contaminación microbiana

13.1.30. Queda prohibido:

a) insuflar tripas con aire expirado por personas;

b) utilizar tripas naturales con nódulos parasitarios o que presenten cualquier otra alteración debida a enfermedades, parásitos o contaminación con bacterias patógenas;

c) emplear tripas que han sido conservadas por medio de productos no autorizados por la presente reglamentación;

d) secar tripas y membranas al aire libre.

## Sección 2

## Productos cárnicos

### Definiciones para productos cárnicos

13.2.1. Productos cárnicos. Son todos aquellos productos aptos para consumo humano que contengan carne, subproductos o derivados en su composición, con adición de otros ingredientes aprobados, independientemente de que hayan sido sometidos a un proceso destinado a asegurar su conservación.

### Disposiciones generales para productos cárnicos

13.2.2. Los productos cárnicos deben ser preparados con carnes que cumplan las exigencias establecidas por el presente reglamento para la carne fresca.

13.2.3. Se permite utilizar en la elaboración de productos cárnicos los ingredientes que tradicionalmente integran las diversas preparaciones, entre otros: sal, condimentos, especias, aceites y grasas comestibles, vinagre, almidones, azúcares, leche, vegetales y otros productos que se indican en cada caso. Todos estos ingredientes deberán estar de acuerdo con las especificaciones que se establecen en forma general o particular en este reglamento.

13.2.4. Las carnes a emplear en la elaboración de productos cárnicos deben ser despojadas de aponeurosis, cartílagos, ligamentos, tendones u otros tejidos de calidad inferior, salvo casos especiales en que así lo requiera el alimento a preparar.

13.2.5. Se admite en los líquidos de curación el empleo de nitrato de sodio y de potasio, fosfatos y polifosfatos de sodio, de forma tal que el producto terminado cumpla con los límites establecidos para estos aditivos en la lista positiva de aditivos alimentarios.

13.2.6. Prohíbese la adición a los productos cárnicos (interior o exteriormente) de aditivos conservadores y colorantes, autorizándose exclusivamente los aditivos expresamente indicados en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del presente reglamento.

13.2.7. Los productos cárnicos no acusarán reacción positiva de amoníaco ni de compuestos sulfurados. Sólo se aceptarán ligeros vestigios de ácido sulfhídrico.

13.2.8. La preparación de productos cárnicos se efectuará exclusivamente por establecimientos habilitados para este fin por la Oficina Bromatológica competente.

13.2.9. La rotulación de productos frescos o de unidades pequeñas, se efectuará colocando una etiqueta o inscripción en las envolturas de cada conjunto de hasta tres kilos (gancho).

## Sección 3

## Chacinados

### Definiciones para chacinados

13.3.1. Chacinado. Es el alimento elaborados a base de carne o sangre o mezcla de ambas con o sin el agregado de vísceras u otros productos animales, vegetales, autorizados por la presente reglamentación debiendo estar exentos de aponeurosis, tendones ligamentos y cartílagos, a excepción de los chacinados cocidos, en los que se admite tejidos colágenos, a los efectos de su transformación en gelatina, sometidos o no a un proceso de curación y/o ahumado.

13.3.2. Los chacinados se clasifican, de acuerdo con la tecnología aplicada en su elaboración en:

a) frescos embutidos y no embutidos;

b) secos;

c) cocidos embutidos y no embutidos;

d) salados.

13.3.3. Chacinados frescos. Son chacinados preparados a base de carnes y grasa cruda y picada de las especies bovina, suina u otras autorizadas, aptas para el consumo humano, con adición de condimentos, aditivos, ingredientes aprobados en esta reglamentación.

13.3.4. Los chacinados frescos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido introducidos o no, en tripas naturales o artificiales.

### Definiciones para chacinados frescos embutidos

13.3.5. Chorizo fresco. Es el embutido elaborado con carne de cerdo, vacuno, o mezcla de ellas, tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido en este reglamento.

La pasta -agregada de sal, especias y condimentos- es introducida en tripas finas.

13.3.6. Codeguín. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de piel de cerdo cruda y picada, sal, especias y vino blanco.

13.3.7. Longaniza parrillera. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros condimentos.

13.3.8. Salchicha. Es el embutido elaborado a base de una pasta fina hecha con carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, pimienta, sal, salitre y especias y embutido en tripas finas sin ataduras.

### Definiciones para chacinados frescos no embutidos

13.3.9. Hamburguesa. Es el chacinado cuya materia prima es carne de cerdo o vacuno picada, con el agregado o no de sal, especias y condimentos y aditivos autorizados.

13.3.10. Brochette. Es el chacinado elaborado con trozos de carne de especies autorizadas, con la adición o no de trozos de otros chacinados, ingredientes vegetales, especias y condimentos y que se presenta insertado en un pincho de materiales aprobados.

13.3.11. Milanesa. Es el filet de carne vacuna rebozado con pan rallado o harinas, huevos o no, agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados.

13.3.12. Milanesa de ... Es el filet rebozado de otras especies autorizadas. Se designa con el nombre "milanesa" seguido del nombre de la especie, por ejemplo "milanesa de pollo".

13.3.13. Carne picada de ... tipo milanesa. Es el producto rebozado cuya materia prima es carne picada o reestructurada de especies autorizadas, adicionada de sal, especias, condimentos y agentes ligantes y aditivos autorizados en esta reglamentación. Se designa con el nombre "carne picada (o reestructurada) de........" seguido de la especie animal empleada y la expresión "tipo milanesa" en caracteres de igual tamaño, debiendo declararse en el rótulo el porcentaje de carne empleado.

### Definiciones para chacinados secos

13.3.14. Chacinados secos. Son aquellos preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, de las especies bovina, suina y otras autorizadas, con adición de aditivos, ingredientes autorizados en este reglamento, que han sido sometidos a un proceso de maduración y desecación. Se presentan embutidos en tripas naturales o artificiales.

13.3.15. Chorizo a la española o tipo español. Es el elaborado con carne de cerdo o de cerdo y ternera, condimentado con sal, ajo picado, tomillo, nuez moscada, pimienta, pimentón, laurel pisado, canela y vino tinto.

13.3.16. Longaniza. Es el embutido seco elaborado a base de carne de cerdo y vacuno picada gruesa, con el agregado o no de tocino, sal y especias. Se introduce en tripas finas de ternera.

13.3.17. Longaniza a la española. Es el embutido seco con la misma preparación que el anterior, con el agregado de azúcar, clavo de olor, pimienta, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

13.3.18. Longaniza a la napolitana. Es el embutido seco elaborado con carne de cerdo, carne vacuna y tocino, con o sin la adición de sal, nuez moscada, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

13.3.19. Salame. Con esta denominación se entiende diversos embutidos secos elaborados a base de carne de cerdo cruda o de cerdo y vacuno, adicionados de trozos uniformes de tocino y condimentos, que son madurados posteriormente.

Se tipifican con distintos nombres, según el tamaño del grano de picado, condimentación, procedimiento de elaboración y forma o tamaño. Pueden ser ahumados o no.

13.3.20. Sorpresatta a la italiana. Es el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal y pimienta en grano. El tocino y la carne se cortan en trozos del tamaño de una avellana.

### Definiciones para chacinados cocidos

13.3.21. Chacinados cocidos. Son preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, que pueden mezclarse con cuero de cerdo o carnes precocidas, de las especies bovina, suina y otras expresadas por el organismo competente, con la adición de aditivos, ingredientes y coadyuvantes aprobados en este reglamento, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

13.3.22. Los chacinados cocidos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido o no introducidos en tripas o membranas naturales o artificiales.

### Definiciones para chacinados cocidos embutidos

13.3.23. Morcilla. Es el embutido cocido, preparado a base de sangre de animales destinados al consumo humano, recogida durante el sacrificio efectuado en condiciones higiénicas en recipientes adecuados, desfibrinada y colada, cocida en agua. Pueden ser adicionadas de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias, azúcar, leche, sesos, piñones y otras sustancias autorizadas que permiten tipificarlas (a la vasca, a la genovesa o berrodos, a la criolla, dulces).

13.3.24. Mortadela. Es el embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno triturada y cocida, grasa, con o sin el agregado de tocino, azúcar, sal, almidones, leche en polvo y especias. Se embuten en bolsitas hechas con tripas secas cocidas, vejigas o plásticos autorizados para este fin.

13.3.25. Salchicha tipo Frankfurter o tipo Viena. Es el embutido preparado con una emulsión fina homogénea de carnes de vacuno o cerdo trituradas y grasa de cerdo, con el agregado de órganos de estas especies ricos en tejidos conjuntivos, agentes ligantes y emulsificantes y aditivos autorizados. Podrá ser adicionado de leche en polvo, sal y condimentos. Se embute en membranas naturales o artificiales de diámetro pequeño y se somete a posterior escaldado y ahumado.

13.3.26. Leonesa. Es el embutido de emulsión similar al anterior, de mayor diámetro y de corte firme.

13.3.27. Salchichón cervecero. Es el embutido heterogéneo elaborado con una emulsión de carnes de cerdo o vacuno y grasa de cerdo o vacuno en trozos pequeños uniformes, con o sin el agregado de sal, condimentos y otros ingredientes.

13.3.28. Sobresada o sobresada mallorquina. Es el embutido cocido, elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, pimentón y especias.

13.3.29. Butifarra. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, especias y cuya pasta es sometida a un escaldado antes de ser embutida.

**Definiciones para chacinados cocidos no embutidos**

13.3.30. Lechón arrollado. Es el chacinado no embutido elaborado con lechón desosado, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocción.

13.3.31. Matambre arrollado. Es un chacinado elaborado con el músculo panículo cutáneo del vacuno, curado, adobado, convenientemente arrollado, atado y sometido a cocción.

13.3.32. Queso de cerdo. Es un chacinado preparado con cabeza de cerdo desosada, músculo de la quijada y lengua de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. Se envuelve la mezcla en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción.

13.3.33. Cima (cima rellena, con o sin huevos, cima de pavo, cima de gallina, etc.). Es el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carnes de la especie que indica su denominación, a la que se agrega: legumbres, verduras, especias, huevos y féculas o almidones y se termina por cocción.

13.3.34. Galantina. Es un chacinado elaborado sobre la base de carne de cerdo, especias, cuero de cerdo picado y vino, La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción, encontrándose en ellos gelatina.

Se distingue variedades, según el tipo de carne y condimentos empleados.

13.3.35. Florentina. Es un chacinado elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, cuero y parte comestible de la cabeza de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco y harina.

Se acondiciona en moldes recubiertos con epiplón y se somete a cocción.

**Definiciones para chacinados salados y salados y curados**

13.3.36. Chacinados salados curados. Son los elaborados con trozos de carne o tejidos adiposo que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la acción del cloruro de sodio en salazón seca o húmeda. Por chacinados salados y curados se entiende aquellos en los que el cloruro de sodio ha sido adicionado de nitrito o nitrato de sodio o potasio.

13.3.37. Bondiola. Es el chacinado salado preparado con músculo del cuello de cerdo, curado en salmuera, condimentado y que una vez terminada la maduración se envuelve en tejido orgánico de vacuno o material plástico autorizado en este reglamento y se ata fuertemente. Se puede presentar sin envoltura.

13.3.38. Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lomos de cerdo salado, orejas de cerdo saladas, patitas de cerdo saladas. Son chacinados salados preparados con una de las partes anatómicas señaladas.

13.3.39. Tasajo. Es el chacinado salado obtenido a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación mediante salmuera y sal gruesa y desecada al aire.

13.3.40. Tasajo dulce. Es la salazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación con una solución de salmuera de baja concentración y desecada artificialmente a temperatura inferior a 60ºC.

13.3.41. Charque. Es el chacinado salado obtenido a partir de carne vacuna u ovina mediante un tratamiento con sal gruesa y desecado por exposición al aire.

13.3.42. Jamón crudo. Es el chacinado salado preparado con pernil de cerdo con o sin hueso, curado, adicionado o no de condimentos autorizados y secados. Puede ser sometido a ahumado. El producto será designado "jamón ..." seguido de las expresiones que lo caractericen tanto en relación al tipo como al proceso tecnológico seguido.

13.3.43. Jamón cocido. Es el chacinado salado preparado con pernil de cerdo con o sin hueso, con o sin piel de cerdo, con o sin capa de grasa, debidamente cortado y prolijado, que -una vez curado y adicionado de condimentos y aditivos autorizados- se somete a tratamiento térmico (cocción por calor seco, agua y vapor) de forma de alcanzar en la parte interna de la masa una temperatura mínima de 68ºC.

13.3.44. Paleta de cerdo cruda o cocida. Es el chacinado salado preparado con el miembro anterior del cerdo, con o sin hueso, sometido a proceso similar a los empleados en la preparación de los jamones.

13.3.45. Panceta salada. Es el chacinado salado preparado con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

13.3.46. Tocino salado. Es el chacinado salado preparado con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada de cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

13.3.47. Fiambre de cerdo o de ternera. Es el producto obtenido a partir de recortes de carne de paleta o de pernil de cerdo o ternera, con o sin grasa agregada, con azúcares , agentes ligantes, condimentos y aditivos autorizados, curada y cocida.Debe denominarse "fiambre de carne de..." o fiambre de..." seguido por el nombre de la empecie empleada.

13.3.48. Unto salado. Es el chacinado salado preparado con la grasa y los depósitos cavitarios del cerdo, sometida a la salazón seca.

13.3.49. Lomo "Canadiense". Es el chacinado salado preparado con el lomo del cerdo curado en salmuera y ahumado.

**Disposiciones generales para chacinados**

13.3.50. Los chacinados deben tener el color, sabor, olor y aspecto propio y cracterísticas de cada producto según las buenas prácticas de fabricación.

13.3.51. Para la elaboración de chacinados se permite el empleo de tripas o membranas tanto naturales como artificiales de acuerdo a lo establecido en los artículos 13.1.27. y 13.1.28.

13.3.52. Se considera chacinados no aptos para el consumo los que presentan:

a) superficie externa húmeda o pegajosa,

b) zonas flácidas o de consistencia anormal,

c) indicios de fermentación,

d) presencia de insectos, parásitos, gérmenes patógenos, indicadores de contaminación fecal, rastros de roedores o sustancias extrañas.

13.3.53. El contenido de materia grasa, en los chacinados, no será mayor del 50% de la masa del producto terminado. La cantidad máxima de humedad que se admitirá en los chacinados frescos es de 75%, calculado sobre el producto desengrasado y de 65% en los chacinados secos y en los chacinados cocidos.

13.3.54. En los chacinados donde se autoriza a texto expreso el agregado de sustancias amiláceas, se permite en el producto terminado, hasta 3% en peso en chacinados secos, hasta 5% en chacinados frescos y hasta 10% en chacinados cocidos, siempre que los contenidos de almidón y de proteínas aportadas por éstas, den cumplimiento a lo establecido al respecto.

13.3.55. Las mezclas o pastas destinadas a preparar los chacinados que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que se conserven en cámara frías a una temperatura no mayor de 2ºC., medida en el interior de la masa.

En las mismas condiciones se conservarán tanto los chacinados frescos como cocidos.

13.3.56. Los chacinados frescos embutidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones y los chacinados pueden ser envasados o no. Siempre se deben presentar debidamente identificados, de acuerdo a los requisitos generales y particulares de rotulación.

13.3.57. Los chacinados frescos no embutidos deben presentarse en bandejas, moldes, envolturas termoplásticas y otros materiales aprobados, sometidos al vacío o inyectados con un gas inerte y envasados en materiales aprobados.

13.3.58. La hamburguesa no puede tener un contenido de grasa superior al 20%.

13.3.59. Los chacinados frescos no embutidos pueden elaborarse exclusivamente en establecimientos habilitados para este fin, y se expenderán envasados en envases autorizados.

13.3.60. Los chacinados secos reciben el siguiente proceso tenológico, amasado, condimentado, embutido, atado. A partir de este momento pueden ser estufados, ahumados o secados, según el tipo, pero siempre se deberán presentar debidamente identificados.

13.3.61. Los chacinados cocidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, cocido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones. Todos los chacinados cocidos deben ser sometidos a un tratamiento térmico que alcance en el punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de las proteínas cárnicas. Pueden ser envasados o no. Siempre deben presentarse debidamente identificados y rotulados.

13.3.62. En los chacinados cocidos se admitirá el uso de los siguientes ingredientes complementarios: almidones, harina de soja, harina de mandioca, féculas, sémolas, leche en polvo, proteínas lácteas, gelatina y proteínas de soja excepto texturizadas, y azúcares siempre que el producto terminado, cumpla con los siguientes requisitos:

| | |
|---|---|
| Almidón | máx. 3.5% |
| Proteína agregada | máx. 2% |
| Azúcares | máx. 5% |

13.3.63. Los chacinados salados y salados curados reciben el siguiente proceso tecnológico: desosado, salado o curado. A partir de estos procesos los productos pueden ser moldeados y sometidos o no a secado, cocción, estufado o ahumado.

13.3.64. Los chacinados salados se pueden presentar moldeados, atados o no y en cortes.

13.3.65. Según el método de preparación de los jamones cocidos se permitirá tipificarlos siempre que, siguiendo usos y costumbres de otros países, se elaboren con técnicas especiales, en el entendido de que los ingredientes se ajustarán a las especificaciones del presente reglamento. Ejemplo: Jamón tipo "Bayona", jamón tipo "York", etc.

## Sección 4

## Conservas

### Definiciones para conservas

13.4.1. Conserva cárnica. Es la conserva preparada exclusivamente con carne, subproductos o derivados, con agregado o no de ingredientes de uso permitido.

13.4.2. Conserva mixta. Es la conserva preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan. Esta definición no comprende las conservas de origen animal con el agregado de salsas.

13.4.3. Carne vacuna cocida y curada (Corned Beef) es una conserva preparada con carne vacuna desosada, trozada, picada, curada y cocida.

13.4.4. Carne vacuna cocida y curada de segunda (Corned Beef de segunda). Es la conserva que tenga el agregado de visceras (corazón, mondongo) y carne de cabeza vacuna.

13.4.5. Carne ovina, curada y cocida (Corned Mutton) y Carne de cerdo, curada y cocida (Corned Pork). Son conservas elaboradas con carne ovina y porcina, respectivamente.

13.4.6. Carne ovina sin curar y cocida (Boiled Mutton). Es la conserva elaborada como el Corned Mutton, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

13.4.7. Carne porcina sin curar y cocida (Boiled Pork). Es la conserva elaborada como el Corned Pork, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

13.4.8. Rabo o cola de vacuno (Ox Tail). Es la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curadas o no y cocidas.

13.4.9. Carne vacuna sin curar y cocida (Boiled Beef) es la conserva preparada como el Corned Beef pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

13.4.10. Lengua de vacuno (Ox Tongue), Lengua de ternero (Veal Tongue) es la conserva elaborada con lenguas de vacunos adultos o de terneros, despojados de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas.

13.4.11. Lengua de ovino (Lamb's Tongue) es la conserva elaborada con lenguas de ovinos despojadas de su mucosa, hue-

sos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%.

13.4.12. Pasta de carne, paté de carne (Pote Meat) es la conserva elaborada con pasta de carne, generalmente adicionada de grasa y condimentos. Se indicará en la rotulación la especie de que proviene la carne.

13.4.13. Paté de hígado (Paté de Foie) es la conserva elaborada a base de pasta de hígado, grasa, con el agregado o no de leche, huevos, almidones y condimentos.

13.4.14. Pasta de hígado graso (Paté de Foie Gras) es la conserva preparada con hígado de ganso o pato, sometido a una alimentación especial a tal efecto. Podrá ser adicionada de carne y grasa de cerdo.

13.4.15. Pasta de lengua, o paté de lengua (Pote Tongue) es la conserva elaborada con pasta de lengua privada de mucosa, huesos y cartílagos.

13.4.16. Jamón del diablo (Devillet Jam) es la conserva elaborada con pasta de pernil de cerdo, condimentada con especias y cocida.

13.4.17. Estofado con salsa (Steweed Beef) es la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderazada con salsa o tuco.

13.4.18. Cassoulet es la conserva elaborada con carne de cerdo adobada, guisada con el agregado de porotos blancos.

13.4.19. Ragout es la conserva elaborada con trozos de carne y hortalizas.

13.4.20. Chili con carne es la conserva preparada a base de carne vacuna o porcina, cortada fina, curada o no, guisada y con el agregado de porotos y ají picante.

13.4.21. Albóndigas (Meat Rissole) es la conserva elaborada con carne picada con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa se divide en pequeñas esferas.

Se cuece y se adiciona salsa en cantidad que no exceda del 40% del peso total del producto terminado.

13.4.22. Buseca (Ox Trip) es la conserva preparada con mondongo blanqueado, cortado en tiras o en trozos, cocido y guisado, en conjunto con otros ingredientes cárnicos y vegetales.

**Disposiciones generales para conservas**

13.4.23. Queda permitido emplear para la elaboración de conservas cárnicas y conservas mixtas, a menos que se establezca la composición de forma expresa, los siguientes ingredientes: leche, huevos, especias, sustancias aromáticas permitadas, sal, azucares, miel y hasta un 10% de sustancias amiláceas (harinas, almidón y fécula) así como los aditivos de la lista positiva de aditivos alimentarios de este reglamento.

13.4.24. La totalidad de la producción de conservas cárnicas y mixtas deberá ser incubada a una temperatura de 35°C durante un período no inferior a los 10 (diez) días para las latas de hasta 12 onzas y de 20 (veinte) días para envases mayores.

13.4.25. La elaboración de conservas cárnicas se ajustará a las condiciones establecidas al respecto en los Capítulos 5 y 6.

**Disposiciones particulares para conservas**

13.4.26. La carne vacuna cocida y curada podrá contener azúcares y no más de 5% de carne cruda de vacuno agregada. Debe satisfacer las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Humedad a 100-105°C (producto terminado libre de grasa) | máx. 66% |
| Cenizas (500-550°C) | máx. 4% |
| Proteínas | mín. 22% |
| Grasa | máx. 18% |
| Azúcares | máx. 1% |
| Relación humedad/proteína | máx. 2,60/1 |

13.4.27. La carne vacuna cocida y curada de segunda debe responder a las exigencias del Corned Beef y en la etiqueta o rótulo se agregará en forma decreciente el porcentaje de visceras y carne de cabeza utilizado en la elaboración del producto.

13.4.28. La carne ovina, curada y cocida y la carne de cerdo, curada y cocida deben cumplir las mismas condiciones que el corned beef.

Deben tener la misma composición centesimal media que la del Corned Beef, pudiendo llegar -en la preparada con carne porcina- a una cantidad de líquido del 22%.

13.4.29. En la conserva de lengua de vacuno y Lengua de ternero se podrá completar el contenido total del envase con trozos de lengua.

13.4.30. En la conserva de jamón del diablo podrá reemplazarse la carne de cerdo -hasta en un 46%- por carne de vacuno, en cuyo caso deberá declararse en la etiqueta.

13.4.31. En la conserva de chili con carne el producto terminado tendrá un mínimo de carne del 40%.

## Sección 5

## Jugos y extractos de carne

**Definiciones para jugos y extractos de carne**

13.5.1. Jugo concentrado de carne o jugo de carne concentrado (Concentrate Meat Juice). Es el producto obtenido por concentración del líquido plasmático del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de las proteínas solubles a presión atmosférica normal o al vacío. No podrá contener sustancias no autorizadas.

13.5.2. Caldo de carne concentrado o extracto fluído de carne. Es la conserva elaborada a partir del líquido de cocción de carne en agua, que ha sufrido una deshidratación parcial.

13.5.3. Extracto de carne. Es el producto obtenido por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

### Disposiciones generales para jugos y extractos de carne

13.5.4 El jugo concentrado de carne debe satisfacer las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Cenizas (base seca) | máx. 15% |
| Cloruros en cenizas expresados en cloruro de sodio | máx.2.5% |
| Anhídrido fosfórico (base seca) | 2 - 4% |
| Nitrógeno total (base seca) | mín. 12% |

La fracción nitrogenada contendrá en base seca:

| | |
|---|---|
| Proteínas coagulables | mín. 35% m/m |
| Bases creatínicas | máx. 40% m/m |

No podrá expenderse o rotularse como "Extracto de Carne".

13.5.5. La consistencia del caldo de carne concentrado será fluída y el contenido de sólidos totales estará comprendido entre 50 y 75%.

Debe responder a las exigencias establecidas para el extracto de carne, salvo en lo que se refiere a su concentración.

### Disposiciones particulares para jugos y extractos de carne

13.5.6. El extracto de carne de primera calidad debe presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 16% |
| Cloruro de sodio | máx. 5% |
| Creatina y Creatinina (en conjunto) | mín. 7% |
| Nitrógeno amoniacal | máx. 0.5% |
| Nitrógeno total | mín. 7% |

La solubilidad en agua fría será total, tolerándose sólo vestigios de materias insolubles.

No debe contener: dextrinas, albúminas coagulables, caseína y extractos de levaduras. Se toleran vestigios de gelatina.

13.5.7. El extracto de carne de segunda calidad debe cumple con los valores establecidos en el artículo anterior, con excepción de los siguientes:

Humedad máx. 22%
Cloruro de sodio máx. 10%
Creatina y Creatinina (en conjunto) 5 - 7%

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 22% |
| Cloruro de sodio | máx. 10% |
| Creatina y Creatinina (en conjunto) | 5 - 7% |

# Sección 6

# Carne de aves

### Definiciones para carne de aves

13.6.1. Carne de aves. Es la proveniente de la especie aviar Gallus domesticus, cuando provenga de otras aves, se indicará la especie a la que pertenece.

13.6.2. Vísceras aviares comestibles o menudos. Son los siguientes órganos: hígado sin la vesícula biliar, corazón, estómago muscular sin mucosa y porción proximal del cuello.

13.6.3. Carne fresca de ave. Es la que no ha sido sometida a ningún tratamiento para su conservación, exceptuando el tratamiento por el frío a una temperatura máxima de +4°C, tomada en las masas musculares profundas.

13.6.4. Carne congelada de ave. Es la que ha sido sometida a tratamiento por frío, alcanzando -18°C en las masas musculares profundas, con una variación de 2°C.

### Disposiciones generales para carne de aves

13.6.5. Se puede comercializar exclusivamente aves sanas sacrificadas y faenadas bajo control veterinario oficial en establecimientos habilitadas a tales efectos.

13.6.6. La carne de ave inspeccionada y considerada apta para el consumo puede presentarse en el comercio de las siguientes formas, debidamente identificadas con el nombre del corte anatómico correspondiente:

a) canales en estado fresco o congelado;

b) canales fraccionadas y/o deshuesadas;

c) vísceras, incluídas o no en las canales;

d) productos elaborados (embutidos, arrollados, pamplonas, etc.), con carne de ave exclusivamente, o con hortalizas, frutas o productos cárnicos.

13.6.7. Las canales de aves deberán ser presentadas al comercio despojadas de: plumas, cabezas, cuello, tarsos y vísceras tóraco-abdominales, incluyendo tráquea, esófago, buche, pulmones, sacos aéreos, riñones, intestinos, bazo y bolsa de Fabricio y órganos sexuales.

13.6.8. Prohíbese el depósito, sin previa evisceración, de aves sacrificadas, incluso en cámaras frías. En todos los casos será obligatoria la inmediata evisceración post-mortem. Cualquier tipo de ave depositado con vísceras, será decomisado e inutilizado sin perjuicio de las sanciones pertinentes.

13.6.9. Las vísceras comestibles, higiénicamente envueltas con materiales aprobados, podrán incluírse en la canal o bien podrán comercializarse por separado.

13.6.10. Los canales de aves refrigeradas, mantenidas en depósito a una temperatura máxima de +4°C tendrán una duración máxima de almacenamiento de 6 días, mientras que las congeladas con evoltura individual, mantenidas a -18°C pueden ser almacenadas durante 10 meses.Estas, una vez descongeladas serán de consumo inmediato.

13.6.11. Se considera carne de ave insalubre, no apta para el consumo humano, la que presente:

a) maduración mefítica;

b) putrefacción interna o externa de diverso grado y amplitud;

c) contaminación por hongos;

d) envejecimiento o enranciamiento;

e) quemaduras por frío;

f) canales contaminados, materias extrañas y/o insectos;

g) envases violados.

13.6.12. La carne de ave, carcasa y subproductos, apta para el consumo humano debe presentarse al mercado protegida por un envase primario.

Dichas envolturas protectoras deben reunir las debidas condiciones higiénicas, no deben alterar las propiedades organolépticas de la carne, ni transferir a ésta olores, sabores, colores y/o sustancias nocivas para el hombre.

13.6.13. La carne de ave se debe transportar únicamente en vehículos cerrados autorizados. Serán de uso exclusivo para el transporte de carcasa o subproductos de carne de ave y no podrán transportarse al mismo tiempo otros productos que pueden ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben estar equipados con refrigeración a 0-2°C para transportar aves refrigeradas y un máximo de -14°C para aves congeladas.No podrán sobrepasarse esas temperaturas durante el transporte.

13.6.14. Se prohibe la venta de carne de ave que haya sido tratada con:

a) conservadores antimicrobianos;

b) productos para ablandarla;

c) sustancias aromáticas y/o colorantes;

d) estrógenos, naturales o sintéticos;

f) cualquier otro residuo biológico nocivo para la salud pública.

## Sección 7

## Productos de caza

### Definiciones para productos de caza

13.7.1. Productos de caza. Son los ejemplares mamíferos o aves procedentes de la caza no deportiva, sacrificados por métodos aceptados, en los períodos autorizados por los reglamentos vigentes, así como aquellos animales no criados en cautividad de las especies cuya caza se encuentre autorizada y sean aptos para la alimentación.

### Disposiciones generales para productos de caza

13.7.2. Los productos de la caza se deben ofrecer al consumo en piezas enteras, sin cuerear o pelar, excepto las especies pilíferas o de cueros comercializables.
Se debe proceder a la evisceración inmediatamente después de su captura.

13.7.3. Los productos de la caza deben presentar:

a) color y olor característicos agradables;

b) consistencia firme y elástica a la presión de los dedos, los que no deben humedecerse al oprimir la carne.

13.7.4. Se prohibe la comercialización, industrialización o depósito de las piezas que presenten:

a) color atípico tal como el púrpura oscuro, característico de la muerte natural;

b) olor extraño, anormal o sulfhídrico;

c) parasitosis, hemorragias, tumores, abcesos peritonales, infiltraciones anormales en vísceras cavitarias, nódulos linfáticos anormales y otras características propias de enfermedades, infecciones o infestaciones;

d) larvas, consistencia fofa o ictericia.

13.7.5. Todo mamífero o ave procedente de la caza, se debe ofrecer al consumo sin ningún tratamiento que pueda ocultar estados de abombamiento o putrefacción, tales como: baños de vinagre, de ácido acético u otros.

La elaboración de conservas con productos de la caza cumplirá con todas las exigencias establecidas para las conservas de animales de faena y la materia prima será declarada apta para consumo humano.

# CAPITULO 14

# PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS

## Sección 1

## Productos pesqueros y subproductos

### Definiciones para productos pesqueros y subproductos

14.1.1. Productos pesqueros. Son los pescados, los crustáceos y los moluscos de agua dulce o de agua salada, destinados a la alimentación humana. Los mismos pueden ser comercializados enteros, como partes o trozos o pueden ser utilizados para la elaboración de otros productos.

14.1.2. Subproductos pesqueros. Son aquellos que son obtenidos a partir de los productos pesqueros o de sus desechos, los cuales pueden ser o no aptos para el consumo humano.

14.1.3. Productos pesqueros frescos. Son aquellos que reuniendo las exigencias establecidas en este reglamento no han sido sometidos a proceso alguno de preservación, excepto la refrigeración mecánica o el agregado de hielo.

14.1.4. Pescado. Son aquellos organismos vertebrados de sangre fría (poiquilotermos) extraídos del medio acuático natural o de ambientes creados por el hombre para la cría (tanto de agua salada como dulce), que pertenecen a cualquiera de las tres clases del grupo Pisces: Ciclostomos (lamprea y mixinas) Condrictios (peces cartilaginosos) y Osteictios (peces córneos).

14.1.5. Pescado entero. Es aquel que no ha sido sometido a proceso de corte o de transformación tecnológica alguna, excepto lavado.

14.1.6. Pescado eviscerado. Es la pieza que ha sido desprovista de sus vísceras y branquias, pero que conserva la cabeza. Puede presentarse con o sin escamas, con o sin aletas.

14.1.7. Pescado descabezado-eviscerado. Es la pieza descabezada que reúne además las condiciones descritas en 14.1.5..

14.1.8. Filetes. Son los músculos laterales del pescado obtenidos por corte neto. Pueden estar provistos de piel y presentarse con o sin espinas.

14.1.9. Bifes. Son los músculos laterales del pescado que contienen asimismo la pared abdominal correspondiente.

14.1.10. Postas. Son los cortes transversales a la columna vertebral efectuados en un pescado descabezado, eviscerado, descamado y sin aletas. Las postas podrán ser abiertas o cerradas según incluyan o no a la cavidad abdominal.

14.1.11. Pescado abierto por el lomo. Es la pieza descabezada o no, abierta en su parte dorsal sobre la columna vertebral o en forma paralela a esta, pudiéndose retirar parte de la misma. Luego del corte el pescado se eviscera.

14.1.12. Huevas. Son las gónadas de los especímenes hembras, los cuales no deben estar rotos ni tener signos de autólisis.

14.1.13. Pescado refrigerado. Es aquel que fue sometido a un tratamiento de refrigeración y mantenido a temperatura inferior a 5ºC durante todo el período de conservación.

14.1.14. Pescado congelado rápidamente o supercongelado. Es aquel pescado sometido al proceso de congelación con un equipo apropiado de modo que el rango de temperatura de máxima cristalización sea pasado rápidamente. El proceso se considera completo cuando el centro térmico del producto alcance una temperatura de - 18ºC, luego de alcanzar la estabilidad térmica.

**Disposiciones generales para productos pesqueros y subproductos**

14.1.15. El pescado apto para el consumo es aquel que se encuentra fresco, libre de contaminación microbiana o química, así como de alteraciones anátomo-patológicas y de determinadas infestaciones parasitarias. La verificación de lo anterior, se logra como resultado de análisis físico-sensoriales, químicos y microbiológicos. Debe satisfacer las siguientes características:

a) apariencia: a la evaluación sensorial el producto deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada, deberá estar exento de toda evidencia de descomposición, manchas, coloración distinta a la normal para la especie considerada, incisiones o rupturas de las superficies externas;

b) piel: húmeda, tensa y bien adherida;

c) agallas: húmedas, rojas brillantes, con característico olor a fresco;

d) ojos: deben ocupar la cavidad orbitaria totalmente, ser convexos y brillantes;

e) olor, sabor, color: fresco, característicos de la especie de que se trate;

f) textura: firme y elástica dependiendo su grado en función de las especies, músculos adheridos a los huesos fuertemente;

14.1.16. Se prohibe la comercialización de los pescados y sus derivados que:

a) presenten daños físicos o deformaciones;

b) presenten características sensoriales anormales, distintas a las descriptas en 14.1.15.;

c) presenten alteraciones anátomo-patológicas;

d) sean portadores de microorganismos patógenos;

e) presenten determinadas infestaciones parasitarias en la porción comestible;

f) se manipulen y conserven en condiciones higiénicas inadecuadas;

g) procedan de capturas realizadas en zonas que se ha demostrado están contaminadas o declaradas no aptas para la pesca;

h) presenten un contenido de nitrógeno básico volátil total ( NBVT) superior a 30 mg por 100 g de músculo (se exceptúa los elasmobranquios);

i) presenten un recuento estandar en placa de bacterias mesófilas totales superior a: 1.0 x 10 6 ufc/gramo de músculo;

j) presenten un contenido de histamina superior a 100 mg/kg de músculo;

k) presenten un contenido de mercurio por encima de 0.5 ppm;

l) presenten un contenido de pesticidas superior a lo establecido por las normas internacionales.

14.1.17. Los mejillones y demás moluscos bivalvos se expenderán vivos y presentarán las siguientes características: valvas cerradas, contendrán en su interior agua y presentarán movimiento de la mantas al excitarse. Los mejillones que presenten valvas abiertas se decomisarán en el acto. El valor de VPM ( veneno paralizante de los moluscos ) no deberá superar los 80 ug/100g de pulpa.

14.1.18. Los moluscos cefalópodos (calamares y otros) deben presentar la piel elástica y firme, ojos brillantes y carne elástica y consistente, color y olor característicos.

14.1.19. Los moluscos gasterópodos (caracol marino y otros) se deben vender vivos, llenarán completamente su propia envoltura y tendrán movilidad al excitarse.

14.1.20. Los crustáceos deben presentar los siguientes caracteres: color característico de la especie, consistencia rígida, olor propio de producto fresco, carne blanca y firme, sin autolisis, manteniendo el exo-esqueleto sus rasgos propios.

**Sección 2**

## Conservas de pescado y productos pesqueros

### Definiciones para conservas de pescado y productos pesqueros

14.2.1. Conserva de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.

14.2.2. Se distinguen los siguientes tipos de conservas de pescado, de acuerdo a su elaboración:

a) Conserva de pescado al natural. Es aquella elaborada a base de pescado crudo o cocido, cuyo líquido o medio de cobertura es una solución diluída de sal común.

b) Conserva de pescado en su propio jugo. Es la conserva elaborada a base de pescado precocido, cuyo líquido o medio de cobertura está constituído por el jugo de cocción propio del pescado, sazonado con sal.

c) Conserva de pescado en aceite. Es aquella cuyo líquido o medio de cobertura es aceite.

d) Conserva de pescado en salsa. Es aquella cuyo líquido de cobertura es una salsa.

e) Conserva de pescado ahumado. Es aquella elaborada a base de pescado que ha sido sometido a un proceso de ahumado, definido en 14.2.5.

f) Conserva de pasta de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, ahumado o frito y que ha sido convenientemente molido, con o sin adición de aceite comestible, condimentos y otros ingredientes opcionales.

g) Conservas de pescado diversas. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, frito o sometido a otras preparaciones, adicionadas de un líquido o medio de cobertura distinto a los anteriores.

14.2.3. Se distinguen las siguientes clases de conservas de pescado, de acuerdo a la forma del contenido:

a) Eviscerado. Es pescado libre de vísceras, con excepción de riñones y gonadas.
b) Filetes. Son músculos de pescado obtenidos según 14.1.8. desprovistos de los huesos de la espina dorsal, sin espinas, sin escamas, con o sin piel.

c) Medallones o Postas. Son partes obtenidas al cortar las piezas de pescado eviscerado en sentido perpendicular a su espina dorsal.

d) Trozos. Son pedazos de pescado que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo.

e) Desmenuzado (grated). Son porciones pequeñas de pescado de una misma especie.

14.2.4. Pescado salado y salado-seco. Es el producto obtenido a partir de distintos cortes de pescado, sometido al proceso de salazón, pudiendo ser secado (en el caso de salado-seco) en forma natural o artificial.

14.2.5. Producto pesquero ahumado. Es el que después de preparado adecuadamente, según el producto deseado, es sometido a la acción del humo mediante técnicas autorizadas de ahumado frío, ahumado caliente, ahumado líquido o ahumado electrostático.

14.2.6. Surimi. Es la pulpa de pescado lavada. Se obtiene a partir de pescado fresco luego de eliminar la cabeza, eviscerar, limpiar, separar mecánicamente los tejidos musculares comestibles de la piel, eliminar el exceso de agua mediante prensado y de mezclarlo con diferentes aditivos autorizados en la lista general de aditivos alimentarios, para su posterior aplicación.

El surimi es una materia prima intermedia para la preparación de salchichas, productos gelatinosos (kamaboko) y una variedad de análogos (cangrejo, langostinos, vieiras y otros).

### Disposiciones generales para conservas de pescado y productos pesqueros

14.2.7. El contenido de pescado de las conservas de pescado debe constituir por lo menos el 50% m/m del contenido neto del envase.

Antes de ser libradas a la venta las conservas de pescado deben ser sometidas a las pruebas de esterilidad correspondientes: incubación 15 dias a 37°C y de éstas, un número representativo debe incubarse 7 días a 55°C.

No deberán expenderse antes de un tiempo total mínimo de 20 días luego de su producción.

14.2.8. El pescado usado en la elaboración de conservas puede ser fresco o congelado, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en la Sección 1, debe lavarse bien interna y externamente, retirándose la cabeza, cola y escamas según corresponda a la clase y variedad de la conserva.

14.2.9. Los requisitos generales que deben cumplir las conservas de pescado son los siguientes:

a) el color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase de producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños;

b) la textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto;

c) en caso que el producto contenga espina dorsal, espinas, colas o aletas, éstas deben ser de consistencia blanda;

14.2.10. Además de las exigencias del artículo anterior las conservas de pescado cumplirán los siguientes requisitos particulares, de acuerdo a la clase de producto a que pertenezcan:

a) los pescados eviscerados deben envasarse ordenadamente y la mayoría de las unidades contenidas en un envase deben ser de tamaño uniforme.

b) los filetes de pescado deben estar exentos de coágu-

los sanguíneos, agallas, vísceras, escamas y partes óseas; pueden ser presentados con o sin piel; deben envasarse ordenadamente; la mayoría de las unidades deben ser de tamaño uniforme, pero podrán adicionarse porciones de filetes de menor tamaño para completar el peso neto.

c) los medallones o postas deben estar libre de escamas, coágulos sanguíneos, agallas y vísceras.

d) el pescado desmenuzado debe estar libre de piel, escamas, coágulos sanguíneos, partes óseas, agallas y vísceras.

14.2.11. En la rotulación de las conservas de pescado y mariscos se usará el nombre común de la especie empleada y la descripción del tipo y la clase, con caracteres de buen realce y visibilidad, de acuerdo a lo definido en los artículos 14.2.2. y 14.2.3.

14.2.12. La materia prima así como los ingredientes empleados en el líquido o medio de cobertura deben cumplir con las exigencias establecidas en este reglamento para cada caso.

14.2.13. Además de los ingredientes propios del tipo de conserva de pescado (según el art. 14.2.2.) se permite el uso de los siguientes: sal, almidones naturales y modificados, especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre, vino y aromatizantes naturales y proteínas hidrolizadas (para las conservas de atún).

Además de los aditivos que corresponden a los líquidos o medios de cobertura, se permite para las conservas de productos pesqueros los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva de este reglamento.

14.2.14. La sal a utilizarse en el proceso de salazón responderá a un análisis que arroje como mínimo un 97%de pureza expresada en cloruro de sodio; estará libre de suciedad y humedad excesivas y no contendrá impurezas químicas tales como: sales de magnesio y calcio que sobrepasen el 1%.

14.2.15. Queda prohibido preparar, manipular, secar o ahumar pescados o preparaciones en establecimientos que no fueren habilitados para tales fines.

14.2.16. La salmuera utilizada en la curación y envasado de pescado salado en salmuera se hará con sal limpia y de primer uso.

14.2.17. Para el ahumado de los productos de la pesca, sólo podrán utilizarse leña, virutas o aserrín de maderas duras que no desprendan malos olores. En ningún caso se utilizarán las maderas resinosas.

14.2.18. Deberán examinarse muestras de conservas de cada lote, con el fin de asegurar que no existan envases defectuosos.

14.2.19. Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalado del pescado en conserva no deberán contribuír a la corrosión del envase. Las cajas que se utilicen deberán ser de unas dimensiones correctas y lo suficientemente resistentes para protegerlo durante la distribución.

14.2.20. El pescado en conserva deberá almacenarse de tal forma que se mantenga seco y no se exponga a temperaturas extremas.

14.2.21. Las conservas no deberán librarse a la venta antes de los 20 días de su producción.

**Disposiciones particulares para conservas de pescado y productos pesqueros**

14.2.22. Se denominará conserva de sardina al producto preparado con pescado fresco o congelado y sin cabeza de la especie Sardina pilchardus (Walbaum).

14.2.23. Los productos análogos de la sardina (sardinas, anchoíta, arenque y anchoas) se preparan a partir de pescado fresco o congelado y sin cabeza de las especies siguientes:

Sardinops melanosticus
Sardinops neopilchardus
Sardinops ocellatus
Sardinops sagax (sinónimo S.caeruleus)
Sardinella aurita (sinónimo S. anchovia)
Sardinella albella
Sardinella fimbriata
Sardinella brasiliensis
Sardinella maderensis
Sardinella serim
Sardinella longiceps
Sardinella gibbosa
Clupea harengus
Clupea bentincki
Sprattus sprattus (sinónimo Clupea sprattus)
Hyperlophus vittatus
Nematolos vlaminghi
Etrumeus microps
Ethmidium maculatum
Engraulis anchoita
Engraulis ringens
Engraulis capensis
Engraulis encrasicolus
Engraulis japonicus
Engraulis mordax
Opisthonema oglinum
Licengraulis grussidens (sinónimo L. olidus)
Ramnogaster arcuata (sinónimo Clupea arcuata)

14.2.24. La denominación "Sardina" presente en el rótulo se reserva exclusivamente para la especie Sardina pilchardus. Las demas sardinas afines deberán denominarse "sardinas de ..." y en el espacio el nombre del país, zona geográfica, la especie, o el nombre común de la especie, de forma que no induzca a error o engaño al consumidor.

14.2.25. Las conservas de sardina y de las especies detalladas en el artículo 14.2.23. pueden presentar el pescado ya sea eviscerado y descabezado, en filetes o desmenuzado, dentro de las clases descriptas en el artículo 14.2.3..

El pescado eviscerado y descabezado contenido en el envase debe ser de tamaño razonablemente uniforme y estar bien colocado dentro de este. Debe estar cortado nítidamente para eliminar la cabeza y no tener excesivas roturas o grietas en la carne.

14.2.26. El líquido o medio de cobertura de las conservas de sardina y especies afines debe ser como mínimo un 10% y como máximo un 33.3% del contenido neto del envase.

14.2.27. Se entiende por conserva de atún, bonito y caballa los pro-

ductos elaborados con la carne de una de las especies que se indican a continuación:

ATUNES

Thunnus alalunga
Thunnus albacares
Thunnus atlanticus
Thunnus obesus
Thunnus maccoyii
Thunnus tonggol
Thunnus thynnus (sinónimo T. orientalis)
Thunnus tongoll
Euthynnus affinis
Euthynnus alleratus
Euthynnus lineatus
Katsuwonus pelamis (sinónimo Euthynus pelamis)
Auxis rochei
Auxis thazard

BONITOS

Sarda australis
Sarda chilensis
Sarda orientalis (sinónimo S. velox)
Sarda sarda
Cybiosarda elegans
Gymnosarda unicolor
Orcynopsis unicolor

CABALLA

Scomber japonicus (sinónimo Pneumatophorus colias)

14.2.28. Las conservas de atún, bonito o caballa pueden presentarse, de acuerdo a la forma de la masa del producto en las siguientes clases:

a) sólido (sin piel): el pescado se presenta cortado en segmentos transversales colocados en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del envase. La proporción de trozos sueltos no debe sobrepasar un quinto de la masa escurrida del envase.

b) trozos: pedazos de pescado, que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1.2 cm. no debe sobrepasar el 50% de la masa escurrida del contenido del envase.

c) desmenuzado: mezcla de porciones pequeñas de tamaño uniforme de pescado de una misma especie que no estén aglutinadas.

Asimismo el producto debe estar exento de piel, escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos sanguíneos, espinas, magulladuras, el músculo rojo conocido como carne roja y tejidos con aspecto de panal.

14.2.29. En las conservas de atún y bonito el líquido o medio de cobertura será:

a) en el caso de aceite un mínimo de 10% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 33.3% del contenido neto del envase;

b) en el caso de agua un mínimo de 5% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 25% del contenido neto del envase.

c) en el caso de producto sólido, el líquido o medio de cobertura debe cubrir totalmente el pescado.

## Sección 3

## Otros productos de pescado

### Definiciones para otros productos de pescado

14.3.1. Caviar granulado o caviar. Es el producto elaborado con huevas de varias especies de esturiones, aglutinados y adicionados de sal. El caviar no debe contener más de 55% de agua. Si se trata de caviar procesado presenta el aspecto de una masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro, con un contenido de agua no mayor de 35%. En los productos preparados a partir de huevas de otras especies puede emplearse colorantes de la lista general de este reglamento y deben denominarse "simil caviar " o "tipo caviar".

14.3.2. Productos de pescado empanados congelados rapidamente. Son los platos semipreparados, obtenidos a partir de filetes de pescado o trozos de pescado, solos o mezclados, que luego de ser rebozados o empanados se prefritan en aceite comestible, envasan y congelan rapidamente. El producto se presenta crudo o parcialmente cocido y requiere un tratamiento térmico complementario, para ser consumido.

14.3.3. Se reserva el nombre de "milanesa de ... (aquí el nombre de la especie) a los filetes rebozados que cumplan con la definición del artículo 14.1.8.. Los productos rebozados a base de trozos de pescado podrán denominarse "tipo milanesa" con letras de igual tamaño, no pudiendo mencionarse aquí ninguna especie particular; para estos podrá emplearse nombres de fantasía, los que pueden hacer referencia a su forma.

### Disposiciones generales para otros productos de pescado

14.3.4. Los productos de pescado rebozados se presentan de diversas formas y con variados rellenos (quesos vegetales y otros) y los recubrimientos pueden ser adicionados de ingredientes complementarios (almidones modificados, dextrinas, huevos, sal, pan rallado, harinas, especias y condimentos) y de los aditivos colorantes y aromatizantes de las listas generales de este reglamento (excepto los colorantes artificiales) así como los correspondientes a este tipo de plato semipreparado, de la lista positiva.

14.3.5. Los productos de pescado empanados congelados rapidamente deben mantenerse a temperaturas no superiores a -18ºC hasta el momento del consumo.

# LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 260 | Acido acético | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 400 | Acido algínico | Productos pesqueros congelados | 10000 |
| 400 | Acido algínico | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos pesqueros congelados | 1000 |
| 210 | Acido benzoico | Caviar | 1000 |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 406 | Agar | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 403 | Amonio alginato de | Productos pesqueros congelados | 10000 |
| 403 | Amonio alginato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Productos pesqueros congelados | 1000 |
| 302 | Calcio ascorbato de | Productos pesqueros congelados | 1000 |
| 452iii | Calcio y sodio polifosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 412 | Goma guar | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 415 | Goma xantano o xántica | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | 10000 |
| 440 | Pectina | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 402 | Potasio alginato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 402 | Potasio alginato de | Productos pesqueros congelados | 10000 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos pesqueros congelados | 1000 |
| 326 | Potasio lactato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Atún en conserva | 5000P2O5 |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 401 | Sodio alginato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 401 | Sodio alginato de | Productos pesqueros congelados | 10000 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos pesqueros congelados | 1000 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Conservas de productos pesqueros | 1000 |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Conservas de productos pesqueros | 250 |
| 325 | Sodio lactato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |
| 451i | Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 |
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Atún en conserva | 5000P2O5 |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Conservas de sardinas y afines (cobertura) | Nse |

# CAPITULO 15

# HUEVOS Y DERIVADOS

## Sección 1

## Definiciones

15.1.1. Huevo. Es el producto generado en el aparato reproductor de la especie aviar Gallus domesticus (gallina).

Cuando provenga de otras aves se designará con el nombre de la especie a la que pertenece.

15.1.2. Huevo fresco. Es aquel que, siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación con excepción de la climatización del ambiente a temperatura entre 8 y 15ºC y humedad relativa entre 70 y 90%.

15.1.3. Huevo conservado. Es el que ha sufrido un proceso físico o químico con el fin de mantener su aptitud como alimento.

15.1.4. De acuerdo al proceso de conservación, los huevos conservados se pueden presentar de las siguientes formas:

a) refrigerados;

b) refrigerados estabilizados;

c) conservados por otros métodos (físicos o químicos).

15.1.6. Huevo refrigerado. Es el que ha sido sometido a la acción del frío, a una temperatura entre 0 y 2ºC y una humedad relativa entre 80 y 90% durante 60 días. Al retiro de la cámara debe realizarse un estudio ovoscópico previa comercialización.

15.1.7. Huevo refrigerado estabilizado. Es el huevo conservado por frío en ambientes gaseosos especiales tales como anhídrido carbónico, nitrógeno u otros gases inertes autorizados, indicándose en la etiqueta o rótulo el sistema o elemento estabilizador empleado.

15.1.8. Huevo líquido. Es el huevo genuino privado de la cáscara en condiciones adecuadas de higiene, que conserva las proporciones naturales de clara y yema mezcladas en forma homogénea. Puede ser adicionado de los aditivos alimentarios autorizados en este reglamento. Debe sufrir un tratamiento de pasterización aprobado y expenderse adecuadamente envasado.

15.1.9. Huevo deshidratado o desecado en polvo o escamas. Es el huevo líquido pasterizado privado de la mayor parte de su humedad.

15.1.10. Se distingue los siguientes productos deshidratados: huevo entero, yema y clara.

## Sección 2

## Disposiciones generales

15.2.1. El huevo fresco debe satisfacer las siguientes exigencias:

a) provenir de animales sanos;

b) presentar cáscara íntegra, limpia, sin lavar, forma y textura normal;

c) por examen a trasluz debe observarse: cáscara poco porosa, sin fracturas ni astilladuras; cámara de aire ubicada en el extremo romo del huevo, con posición fija, sin tendencia a burbujear o desplazarse y con una altura máxima de 9 mm; yema apenas perceptible, sin movimiento y sin adherencias a la cáscara; clara transparente y homogénea;

d) por examen abierto, debe estar exento de olor, sabor y color extraños; la yema bien centrada, esferoidal y turgente; el escalón de separación entre los distintos tipos de albúmina será neto; el contenido de nitrógeno amoniacal debe estar comprendido entre 2 y 3 mg/kg.

15.2.2. Se aceptan para consumo humano huevos en cuya cáscara se encuentre suciedad y/o una mancha localizada que abarque aproximadamente hasta 1/32 de la superficie y cuando las manchas están esparcidas, ellas pueden ocupar 1/16 de la misma.

15.2.3. Se prohibe para consumo humano los huevos que presenten las siguientes características:

a) anormalidades en la clara; huevos que presenten man chas de sangre y/o similares;

b) anormalidades en la yema; se distinguen:

- puntos o zonas definidas en la superficie de la yema;
- puntos o manchas bien desarrolladas y otros defectos graves, tales como una yema olivácea;
- desarrollo del disco germinal de la yema de un huevo fecundado, que ha avanzado hasta el punto en que es claramente visible en forma de una mancha o zona circular;
- sangre originada por el desarrollo del disco germinativo de un huevo fecundado o por cualquier otra razón;

c) no se permitirá huevos con cáscara sucia, entendiéndose por tal aquel huevo cuya cáscara presenta suciedad pegada a ella, manchas destacadas o manchas moderadas que abarquen más de 1/8 de su superficie.

15.2.4. Los huevos se clasifican por su tamaño de la siguiente manera:

| Denominación | Masa en g/unidad |
|---|---|
| | |
| Mínima | Máxima |
| Jumbo | 69 |
| - | Extra grande |
| 62 | 68 |
| Grande | 55 |
| 61 | Mediano |
| 47 | 54 |
| Pequeño | 42 |
| 46 | |

La masa mínima por huevo se calcula partiendo del valor de la masa mínima por docena.

Se admite un margen de un 10% de huevos correspondientes, por su masa, a la escala siguiente inferior a la escala con que se rotula el envase. De mezclarse huevos de escalas salteadas dentro de un envase, este deberá rotularse con la escala del menor de los huevos que contiene.

15.2.5. Los huevos deberán rotularse con la denominación que co-

rresponde al tamaño, y el número de huevos por caja.

15.2.6. La humedad de los productos deshidratados detallados en el artículo 15.1.10. no puede exceder los valores indicados a continuación:

| | Sin antihumectante | Con antihumectante |
|---|---|---|
| Huevo entero | 8% | 5% |
| Yema | 5% | 3% |
| Clara | 8% | |

15.2.7. Todos los productos a que se refiere este capítulo deben presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| pH de la clara | 7.9 - 9.6 |
| pH de la yema | 6.1 - 6.9 |
| Salmonella | ausencia en 20g |

15.2.8. En todo establecimiento productor de huevos líquidos, congelados o deshidratados, inmediatamente antes del uso, debe efectuarse el lavado de los huevos con cáscara en flujo contínuo de agua potable y detergente, luego en agua conteniendo 150 mg/l de cloro activo y finalmente en agua potable.

15.2.9. La exigencia establecida en el artículo anterior rige también para los establecimientos elaboradores de alimentos que usen huevos como ingrediente.

15.2.10. Se admite la eliminación de la glucosa en la clara líquida por procedimientos adecuados con enzimas autorizadas o por fermentación previa al secado.

5.2.11. En caso de realizar desecación, el huevo líquido o sus componentes por separado, deben ser sometidos a pasterización a 60°C durante 3.5 minutos.

## Sección 3
## Disposiciones particulares

15.3.1. Los huevos se clasifican por su color en:

| Código de Denominación | Características de la cáscara |
|---|---|
| X | Totalmente blanca, sin excepción. |
| Y | Marrón en todas sus tonalidades |
| Z | Puede ser blanca, blanca amarronada o marrón en porcentaje no determinados de cada uno de los tipos |

15.3.2. Los huevos se clasifican por su calidad de la siguiente manera

| | Código de especificaciones para cada factor de calidad | | | |
|---|---|---|---|---|
| Factor de calidad | Calidad "AA" | Calidad "A" | Calidad "B" | Calidad "C" |
| Cáscara | Limpia. Sin roturas y/o astilladuras. Prácticamente normal. | Igual a la categoría "AA". | Ligeramente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser ligeramente anormal. | Moderadamente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser anormal. |
| Cámara de aire | Hasta 3 mm. Prácticamente regular. | Hasta 5 mm. Prácticamente regular. | Hasta 9 mm. Prácticamente regular. | Más de 9 mm. Puede tener burbujas y/o puede ser trémula. |
| Clara | Transparente. Firme. (altura 72 unidades Haugh o más). | Transparente. No tan firme. (60 o 71 unidades Haugh). | Transparente. Puede estar ligeramente débil. (31 a 59 unidades Haugh). | Puede ser aguada. Puede tener burbujas, débil. (25 a 30 unidades Haugh). |
| Yema | Zona de contorno ligeramente definida. Libre de defectos. | Zona de contorno regularmente definida. Libre de defectos. | Contorno bien definido. Ligeramente agrandada sin que se rompa la membrana vitelina. Ligeramente ablandada. | Contorno claramente visible. Puede ser agradable y aplanada sin que se rompa la membrana vitelina. |

15.3.3. Cuando se desee incorporar la clasificación de los huevos en la rotulación del envase, se seguirá el siguiente orden de códigos: Calidad, Tamaño, Color de Cáscara. Ejemplo: A-Extra-Z. Se podrá agregar información complementaria para facilitar la comprensión de la codificación por parte de los consumidores.

15.3.4. Las siguientes especificaciones se considerarán causales de descalificación a efectos de la clasificación, en cuyo caso no se podrá utilizar designaciones de calidad:

a) con relación al color. Sólo se permitirán huevos blancos y/o marrones en todas sus tonalidades, no permitiéndose ningún otro color de cáscara que escape a los definidos en el artículo 15.3.1.;

b) con relación a la calidad. Porcentajes permitidos. El 90% de los huevos serán de la calidad indicada o corresponderán a la escala siguiente superior. Se admitirá hasta un 10% de los huevos con una calidad de la escala siguiente inferior. No se permitirán huevos de calidades salteadas;

Ejemplo: Para huevos tipificados como "AA" se permite:

| | |
|---|---|
| "AA"... | 90% |
| "A".... | 10% |
| "B".... | No se permite |
| "C".... | No se permite |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 522 | Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de | Huevos en polvo | 200 |
| 554 | Aluminio y sodio silicato de | Huevos en polvo | Nae |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 452iii | Calcio y sodio polifosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 450iv | Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 551 | Silicio dióxido, sílice | Huevos en polvo | Nae |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 451i | Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |
| 450ii | Sodio -(tri) difosfato de | Huevos líquidos | 10000P2O5 |

# CAPITULO 16

# LECHE Y DERIVADOS

## Sección 1

### Leche

### Definiciones para leche

16.1.1. Leche. Con esta denominación genérica se identifica el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños, sin adición ni sustracción alguna.

A los efectos de este reglamento, se entiende por leche, sin otro calificativo, el producto integral del ordeño total e ininterrumpido de vacas lecheras sanas, adecuadamente nutridas y no fatigadas, recogida en forma higiénica y sin contener calostro.

16.1.2. El producto del ordeño de otros animales deberá designarse agregando al nombre genérico de leche el de la especie que la produjo, tal como: leche de yegua, leche de oveja, leche de cabra, etc,.

### Disposiciones generales para leche

16.1.3. La leche se considera no apta para la alimentación y la elaboración de cualquier producto alimenticio cuando:

a) sea producto de ordeños parciales o interrumpidos;

b) provenga de animales enfermos, desnutridos o cansados;

c) haya sido obtenida o manipulada por personas que padezcan o sean portadoras de enfermedades trasmisibles;

d) contenga calostro, pus o sangre;

e) presente caracteres físicos o sensoriales anormales;

f) se hubiera obtenido de animales que se hallen en el período comprendido entre los doce (12) días anteriores y los diez (10) días siguientes a la parición;

g) haya sido obtenida, depositada o manipulada en contravención a cualquiera de las disposiciones que rigen su producción y transporte;

h) no se observen las más rigurosas condiciones de higiene en cualquier etapa de la manipulación;

i) el límite de células somáticas sea superior a 1.000.000 por ml;

j) contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos, antibióticos, residuos de plaguicidas o un tenor microbiano superior al máximo establecido en este reglamento;

k) contenga cualquier contaminante en una concentración superior a la establecida en el presente reglamento;

16.1.4. Toda vez que las Oficinas Bromatológicas competentes detecten en la leche destinada al consumo, en su estado crudo, alguna de las circunstancias que se indican en el artículo anterior, se procederá en forma inmediata a declararla inepta para la alimentación y se cumplirán los procedimientos tendientes a su eliminación, desnaturalización o decomiso.

16.1.5. Desde el punto de vista de sus propiedades físicas y químicas, la leche cruda deberá responder a las siguientes características.

a) su materia grasa no será inferior a 2.9% en los meses de abril a agosto y a 2.7% en el resto del año;

b) el extracto seco no graso no será inferior a 8.5%;

c) su densidad estará comprendida entre 1.028 y 1.034 g/ml a 15ºC;

d) el índice crioscópico no superior a -0.510 ºC;

e) su acidez se encontrará comprendida entre 14 y 18 grados de acidez Dornic;

f) respecto a la prueba del lactofiltro, se encuadrará en los valores clasificatorios utilizados en el país;

g) los caracteres sensoriales serán los propios del producto en forma natural;

h) corte a la prueba del alcohol cuando se mezclan partes iguales de leche y alcohol a 68º G.L., a 15ºC, aplicable a leches no refrigeradas en el tambo y de acidez superior a 14 º Dornic;

16.1.6. Desde el punto de vista microbiológico, la leche cruda deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

a) el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de bacterias aerobias mesófilas, no deberá sobrepasar el límite de 5 x 10 6 ufc/ml;

b) el contenido de coliformes totales no deberá sobrepasar el límite de 10 4 por ml;

c) se admitirán hasta 10 3 ufc de Staphylococcus aureus por ml;

16.1.7. Los requisitos que se mencionan en los artículos 16.1.5. y 16.1.6. se establecen tomando en cuenta las variaciones estacionales y las peculiaridades de las distintas zonas del país, y podrán adecuarse cuando estudios u otras circunstancias así lo aconsejen.

16.1.8. La leche que no reuniera las características que prescribe el artículo 16.1.5. podrá ser destinada a los siguientes usos:

a) industrialización para la obtención de productos destinados al consumo humano;

b) industrialización con destino no humano.

16.1.9. La leche que se destina al consumo no podrá expenderse en estado crudo, requiriendo invariablemente su tratamiento previo por el proceso de pasterización u otro de naturaleza similar autorizado que asegure los mismos resultados en materia de higiene, conservación, ausencia de gérmenes patógenos y reducción de la flora banal al nivel más bajo posible.

16.1.10. La leche y la crema aptas para el consumo, serán sometidas de inmediato al procesamiento que corresponda. Cuando el mismo, no se realice de inmediato se deberá someter a higienización y mantenerse en tanques isotérmicos a temperatura inferior a 5ºC.

16.1.11. La leche destinada al consumo procederá, en todos los casos, de tambos autorizados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. Queda prohibido a los productores recibir en sus establecimientos leche procedente de otros tambos no autorizados. La constatación de esta circunstancia determinará la configuración de falta grave.

## Leche tratada térmicamente

### Definiciones para leche tratada térmicamente

16.1.12. Según el tratamiento térmico al que hayan sido sometidas, se distinguen los siguientes tipos de leche:

a) leche pasterizada;

b) leche UHT (UAT);

c) leche esterilizada.

16.1.13. Leche pasterizada. Es la leche que ha sido sometida al tratamiento definido en el artículo 1.3.10. de este reglamento.

16.1.14. Leche UHT (o UAT), o leche larga vida. Es la leche que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 y 150ºC, mediante proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32ºC y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

16.1.15. Leche esterilizada. Es la leche que luego de ser estandarizada, homogeneizada, preesterilizada y envasada, es sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure su conservación por un tiempo prolongado y la ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y microorganismos capaces de proliferar en ella.

16.1.16. Leche homogeneizada. Es la leche que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada de manera que asegure la partición de los glóbulos de materia grasa de forma que por reposo no menor de 48 horas, y a temperatura próxima a 8ºC, no muestre separación visible de la crema.

**Disposiciones generales para leche tratada térmicamente**

16.1.17. Los métodos de tratamiento térmico que se utilicen para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la leche, no deberán modificar las propiedades físico-químicas, biológicas y nutritivas de la misma y deberán ser aprobados por la Oficina Bromatológica competente.

16.1.18. En ninguna circunstancia, la leche podrá ser objeto de más una pasterización, y deberá ser entregada al consumidor dentro de las 24 horas de envasada.

16.1.19. La leche pasterizada debe satisfacer las condiciones de leche apta, y reunir las siguientes características:

a) el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de acuerdo a las normas standard, referido a mesófilos, no deberá sobrepasar el límite de 5 x10 4 ufc/ml de abril a agosto y 1x10 5 el resto del año;

b) no deberá sobrepasar el límite de 10 ufc/ml de bacterias del grupo coliforme a 30 ºC;

c) Staphylococcus aureus coagulasa y termonucleasa positivos menos de 10 ufc/ml;

d) no deberá contener Salmonella ni otros gérmenes de reconocida patogenicidad;

e) deberá dar negativa la prueba de fosfatasa alcalina.

16.1.20. La leche UHT (o UAT), luego de incubación en envase cerrado a una temperatura comprendida entre 35º y 37ºC durante 7 días, debe presentar las siguientes características:

a) no sufrir modificaciones que alteren el envase;

b) ser estable en el ensayo de alcohol a 68ºGL;

c) la acidez no debe superar en más de 0.02g de ácido láctico por 100 ml, la determinada en otra muestra cerrada sin incubación previa;

d) no diferir las características sensoriales sensiblemente de las de una leche sin incubar;

e) el recuento de aerobios mesófilos en placa no debe ser superior a 100 ufc/ml.

16.1.21. La leche esterilizada no debe presentar un recuento en placa de bacterias mesófilas mayor de 10 ufc/ml.

**Disposiciones particulares para leche tratada térmicamente**

16.1.22. La leche pasterizada se clasifica en los siguientes tipos, según el contenido de materia grasa:

a) leche "entera" o simplemente leche pasterizada es la que presenta un contenido de materia grasa mínimo de 2.6%;

b) leche "descremada" o "desnatada" es la que, previamente a su higienización y tratamiento ha sido sometida a tratamientos mecánicos con el objeto de eliminar la materia grasa, no siendo esta superior al 0.5%;

c) leche "semidescremada" o parcialmente descremada es la que por medios mecánicos se le ha sustraído parcialmente la materia grasa, la que estará comprendida entre 1.5 y 2.0%;

d) leche "hipergrasa" es la que por sí misma o por agregado de grasas de leche apta, presenta un contenido de grasa butirométrica comprendido entre 4 y 5%;

e) leche "con crema" es aquella leche que tratada térmica e higiénicamente se le ha adicionado grasas de la leche en cantidad suficiente para llevar la materia grasa a tenores no inferiores a 10% ni superiores al 14%.

16.1.23. La leche UHT puede clasificarse de acuerdo a su contenido de materia grasa, en los siguientes tipos:

| | Contenido de materia grasa |
|---|---|
| Entera (o común o sin calificativo) | mín. 3% |
| Semidescremada | mín. 0.6% |
| | máx. 2.9% |
| Descremada | máx. 0.5% |

## Sección 2

## Derivados lácteos

**Leche evaporada**

**Definiciones para leche evaporada**

16.2.1. Leche evaporada o concentrada. Es el producto resultante de someter la leche a un proceso de evaporación a presión reducida u otro método autorizado, hasta su deshidratación parcial.

**Disposiciones generales para leche evaporada**

16.2.2. La leche evaporada deberá ser estéril. Después de la concentración y homogenización deberá envasarse en envases metálicos u otros esterilizables en autoclave.

**Disposiciones particulares para leche evaporada**

16.2.3. La leche evaporada se clasifica, según el contenido de grasa en:

| | Extracto seco total | Contenido de materia grasa | Humedad |
|---|---|---|---|
| Leche concentrada completa o entera | mín. 34% | mín. 10% | máx. 66% |
| Leche concentrada descremada | mín. 31% | mín. 0.5% | máx. 69% |

**Leche Condensada**

**Definiciones para leche condensada**

16.2.4. Leche condensada. Es la leche concentrada azucarada obtenida a partir de la leche completa. El producto no se esteriliza estando protegido en cierta medida por la concentración de azúcar que contiene.

**Disposiciones generales para leche condensada**

16.2.5. La leche condensada deberá presentar las siguientes ca racterísticas:

| Extracto seco total | Contenido de materia grasa | Humedad |
|---|---|---|
| mín. 32% | mín. 9% | máx. 26% |

**Leches aromatizadas y saborizadas**

**Definiciones para leches aromatizadas y saborizadas**

16.2.6. Leches aromatizadas y saborizadas. Son las leches qı han sido adicionadas de algunas de las sustancias qı se mencionan a continuación: azúcares, cacao, extrac de frutas, caramelo, aditivos saborizantes aromatizantes colorantes comprendidos en la lista general de este regl mento y estabilizantes autorizados en la lista positi correspondiente.

**Disposiciones generales para leches aromatizadas y saborizadas**

16.2.7. Si el producto definido en el artículo 16.2.6. no contiene fruta entre sus ingredientes (jugo, pulpa, mermelada), no podrá figurar en el rótulo ninguna representación gráfica relativa a las mismas.

**Leche en polvo**

**Definiciones para leche en polvo**

16.2.8. Leche en polvo. Es el producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera, descremada o semidescremada, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos adecuados autorizados.

16.2.9. Leche reconstituída. Es el producto homogéneo resultante de la incorporación de una cantidad suficiente de agua a la leche en polvo, y posterior pasterización.

**Disposiciones generales para leche en polvo**

16.2.10. La leche en polvo debe presentarse como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento. No debe contener sustancias macro y microscópicamente visibles. Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluída.

Debe cumplir los siguientes parámetros físico-químicos y microbiológicos:

| | |
|---|---|
| Humedad en leche entera | máx. 3.5% m/m |
| Humedad en leche descremada o semidescremada | máx. 4.0% m/m |
| Acidez titulable (ml NaOH 0.1N/10g sólidos no grasos) | máx. 18.0 |
| Indice de solubilidad | máx. 1.0 ml |
| Partículas quemadas (Norma ADMI 916) | máx. Disco B |
| Microorganismos aerobios mesófilos | n=5<br>c=2<br>m=30000 ufc/g<br>M=100000 ufc/g |
| Coliformes totales (a 30°C) | n=5<br>c=2<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Coliformes a 45°C | n=5<br>c=2<br>m<3 ufc/g<br>M=10ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positiva | n=5<br>C=1<br>m=10 ufc/g<br>M=100ufc/g |
| Salmonella | n=10<br>c=0<br>m=ausente en 25 g |

16.2.11. La leche en polvo deberá ser envasada en recipientes de primer uso, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

16.2.12. La leche reconstituída se rotulará "leche reconstituída pasterizada" y deberá presentar características físicas, químicas y sensoriales similares a las de la leche fluída correspondiente.

**Disposiciones particulares para leche en polvo**

16.2.13. De acuerdo al contenido de materia grasa la leche en polvo se clasifica en los siguientes tipos:

| | Contenido de materia grasa |
|---|---|
| Entera | mín. 26.0% |
| Parcialmente descremada o semidescremada | mín. 1.5% |
| | máx. 25.9% |
| Descremada | máx. 1.5% |

16.2.14. De acuerdo al tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada, la leche en polvo descremada se clasifica en:

a) de bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no denaturalizada es mayor o igual a 6.00 mg/g;

b) de tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada está comprendido entre 1.51 y 5.99%;

c) de alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es menor o igual que 1.50 mg/g.

16.2.15. La leche en polvo instantánea, debe cumplir los requisitos generales para leche en polvo, y presentar además las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Humectabilidad | máx. 60 s |
| Dispersabilidad (leche entera) | máx. 85% m/m |
| Dispersabilidad (descremada o semidescremada) | máx. 90% m/m |

**Dulce de leche**

**Definiciones para dulce de leche**

16.2.16. Dulce de leche. Es el producto obtenido por concentración de la leche, adicionada de sacarosa hasta un máximo de 30%, y agregado o no de almidón y aditivos autorizados en la lista positiva correspondiente, con un contenido de agua entre 28% y 31%.

16.2.17. Dulce de leche de repostería. Es el dulce de leche que, respondiendo a la definición, ha sido adicionado antes, durante o después del proceso de elaboración de aceite vegetal hidrogenado y aditivos autorizados.

16.2.18. Concentrado de dulce de leche. Es el producto elaborado a partir de leche o sólidos de leche con agregado de azúcar, concentrado hasta un porcentaje de sólidos totales no inferior al 85%.

**Disposiciones generales para dulce de leche**

16.2.19. La concentración de la leche puede realizarse por evaporación al vacío o a presión normal.

16.2.20. El dulce de leche podrá ser elaborado con leche de vaca entera o parcialmente descremada, leche en polvo, crema de leche o combinación de estos productos.

16.2.21. El azúcar empleado en el elaboración de dulce de leche debe ser azúcar blanco refinado. Se admitirá su reemplazo parcial por glucosa, fructosa y otros azúcares de uso permitido siempre que no sean utilizados en porcentaje superior al 30% de la sacarosa.

16.2.22. La concentración de almidón no deberá ser superior al 0.5% sobre el peso de la leche original o al 2% sobre el producto terminado y el porcentaje de sólidos no grasos mínimo será de 19%.

16.2.23. La adición de bicarbonato de sodio se permitirá en el valor mínimo necesario para reducir la acidez máxima de la leche empleada como materia prima de 19°Dornic a 13°Dornic.

16.2.24. Queda prohibido el agregado al dulce de leche de sustancias grasas distintas a las de la leche, así como la adición de colorantes naturales o artificiales, con la excepción establecida para el dulce de leche de repostería, cuyo destino exclusivo es la industria elaboradora de alimentos.

16.2.25. El dulce de leche por razones tecnológicas e higiénicas debe ser envasado en caliente, en recipientes de vidrio, hojalata estañada, materiales plásticos y otros de uso permitido.

16.2.26. Se permite el agregado al dulce de leche de frutas secas, maní, almendras, lo que debe incluirse en la denominación del producto.

16.2.27. Se admite para el dulce de leche de repostería el empleo de aditivos aromatizantes, incluídos en la Lista General de este reglamento, así como de los aditivos de la Lista Positiva.

16.2.28. De acuerdo al porcentaje de materia grasa, el dulce de leche se clasifica en los siguientes tipos:

| | Contenido de materia grasa |
|---|---|
| Dulce de leche | mín. 6.0% |
| | máx. 9.0% |
| Dulce de leche semidescremado | mín. 2.5% |
| | máx. 6.0% |
| Dulce de leche descremado | máx. 2.5% |
| Dulce de leche con crema | mín. 9.1% |

16.2.29. Se entiende por dulce de leche con chocolate el que respondiendo a la defínción contenga un agregado de cacao no mayor al 1.5% sobre el volumen de la leche original.

**Cremas de leche**

**Definiciones para cremas de leche**

16.2.30. Cremas de leche. Son los productos lácteos, relativamente ricos en grasa, separados de la leche por procesos tecnológicos autorizados, que adoptan la forma de una emulsión de grasa en agua.

16.2.31. Las cremas destinadas al consumo deben ser tratadas térmicamente por procedimientos autorizados, distinguiéndose los siguientes tipos:

a) crema pasterizada;

b) crema UHT o larga vida;

c) crema esterilizada.

16.2.32. Crema homogeneizada. Es cualquiera de los tipos de crema antes definidos, que ha sido sometido a un tratamiento de homogeneización tal que los glóbulos grasos se mantengan uniformemente distribuídos en todo el volumen sin separación visible durante un tiempo no inferior a 48 horas a una temperatura no superior a 8°C.

**Disposiciones generales para cremas de leche**

16.2.33. Las cremas se deben presentar con consistencia fluída, de color blanco o levemente amarillento, con olor y sabor suaves características, no rancios ni ácidos, sin sabores ni olores extraños.

Deben cumplir con los siguientes requisitos físico-químicos y microbiológicos:

| | |
|---|---|
| Acidez (en ácido láctico) | máx. 0.20% m/m |
| Sólidos lácteos no grasos | máx. 2% m/m |
| Caseinatos (opcional) | máx. 0.1% m/m |
| Suero lácteo en polvo (opcional) | máx. 1.0% m/m |

16.2.34. Las cremas pasterizadas deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

| | |
|---|---|
| Microorganismos Aerobios mesófilos | n=5<br>c=2<br>m=10000 ufc/g M=100000 ufc/g |
| Colifomes totales (30ºC) | n=5<br>c=2<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Coliformes (45ºC) | n=5<br>c=2<br>m<3 ufc/g<br>M=10 ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positivo | n=5<br>c=1<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |

16.2.36. Las cremas pasterizadas deben ser conservadas permanentemente en refrigeración a una temperatura no superior a 5ºC. Se prohibe la tenencia de cremas pasterizadas sin refrigeración en cualquiera de las etapas de su comercialización.

**Disposiciones particulares para cremas de leche**

16.2.37. De acuerdo a su contenido en materia grasa las cremas se clasifican en:

| | Materia grasa |
|---|---|
| Crema liviana o semicrema o crema de bajo tenor graso | 10.0-19.9% m/m |
| Crema | 20.0-49.9% m/m |
| Crema doble o crema de alto tenor graso | 50% m/m |

**Manteca**

**Definiciones para manteca**

16.2.38. Manteca o mantequilla. Es el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasterizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente por grasa láctea.

**Disposiciones generales para manteca**

16.2.39. No se permite el agregado de ingredientes complementarios a la manteca, a excepción de sal en una cantidad máxima de 2%, en cuyo caso se designará "manteca salada".

16.2.40. La manteca debe presentarse como un sólido de consistencia plástica a temperatura de 20ºC, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme del agua.

Debe presentar color blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.El sabor debe ser suave, característico, el aroma delicado sin olor ni sabor extraños.

Además debe satisfacer los siguientes parámetros físico-químicos y microbiológicos:

| | |
|---|---|
| Materia grasa (manteca común) | mín. 82% m/m |
| Materia grasa (manteca salada) | mín. 80% m/m |
| Humedad | máx. 16% m/m |
| Extracto seco no graso | máx. 2% m/m |
| Acidez grasa (mmoles/100g mat.grasa) | máx. 3.0 |
| Indice de peróxido | máx. 1 meq/Kg |
| Coliformes totales (a 30ºC) | n=5<br>c=2<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Coliformes a 45ºC | n=5<br>c=2<br>m<3 ufc/g<br>M=10 ufc/g |
| Salmonella spp | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |
| Staphylococcus coagulasa positivo | n=5<br>c=1<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |

maduradas con cultivos o fermentos lácticos seleccionados, así como el agregado de los aditivos reguladores de acidez de la lista positiva correspondiente y de los colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales comprendidos en la lista general correspondiente.

16.2.42. La manteca debe ser envasada con materiales adecuados al almacenamiento previsto, que confieran protección apropiada contra la contaminación.Debe conservarse a temperaturas inferiores a 5ºC.

## Sección 3

## Leches fermentadas

**Definiciones para leches fermentadas**

16.3.1. Yogur. Es el producto obtenido por la fermentación láctica de la leche, previamente pasterizada o esterilizada, a través de la acción de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophylus las bactérias lácticas presentes en el producto final deben ser viables y muy numerosas.

16.3.2. Leche cultivada. Es la inoculada con Bifidobacterium y otras bacterias ácidolácticas que por su actividad contribuyen a determinar ciertas características del producto terminado. Las bacterias presentes en el producto final, deben ser viables y muy numerosas.

**Disposiciones generales para leches fermentadas**

16.3.3. Se reconoce los yogures elaborados con leche que no sea de vaca, en forma total o parcial. En estos casos deberá denominarse con la palabra yogur seguida de la expresión que denote la especie de la cual proviene.

16.3.4. Los yogures pueden ser adicionados de los siguientes ingredientes complementarios: leche concentrada, grasa láctea (crema de leche, manteca, grasa anhidra de leche), sueros lácteos, leche en polvo entera o descremada, suero de manteca, proteínas lácteas y caseinatos, azúcares, trozos, pulpa y jugo de frutas, otros productos alimenticios tales como miel, cereales, hortalizas, frutas secas o deshidratadas, chocolate, especias, café.

Se permite además el agregado de los aditivos comprendidos en la lista positiva correspondiente y de los aromatizantes-saborizantes y colorantes de las listas generales correspondientes, en los casos en que estos se autorizan a texto expreso.

16.3.5. Los yogures deben presentar las siguientes características físico - químicas:

| | |
|---|---|
| Proteínas | mín. 3% m/m |
| Acidez (en g ác.láctico/100g) | 0.80 a 1.50 |

16.3.6. Los yogures en todas sus formas y las restantes leches fermentadas deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

| | |
|---|---|
| Coliformes a 44.5ºC | n=5<br>c=2<br>m<3 ufc/g<br>M=10 ufc/g |
| Hongos y levaduras | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=500 ufc/g |

16.3.7. No podrá denominarse yogur a los productos que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación y no contengan flora láctica viable.

**Disposiciones particulares para leches fermentadas**

16.3.8. De acuerdo a si han sido adicionados o no de ingredientes no lácteos, se distingue los siguientes tipos de yogur:

a) yogur natural, el que no contiene ingredientes complementarios y solo puede ser adicionado de los aditivos estabilizantes de la lista positiva correspondiente;

b) yogur con agregados, los que han sido adicionados de los productos alimenticios mencionados en el artículo 16.3.4. en una proporción entre 5 y 30% (m/m);

c) yogur saborizado (aromatizado), el que ha sido adicionado de los aditivos aromatizantes -saborizantes autorizados; podrán contener además aditivos colorantes de la lista general;

d) yogur endulzado, el que ha sido adicionado de azúcares.

Se reconoce las mezclas de los productos definidos en b), c) y d), lo que debe consignarse en la denominación del producto.

16.3.9. Se distingue los siguientes tipos de yogur de acuerdo a su consistencia:

a) yogur aflanado o simplemente yogur, el que no ha sido batido para romper el coágulo y es fermentado en el propio envase;

b) yogur batido, el que luego de la fermentación se ha roto el coágulo por batido;

c) yogur bebible o líquido, el que presenta menos viscosidad que los anteriores;

d) yogur en polvo, el que ha sido deshidratado o liofilizado y una vez rehidratado presenta las bacterias ácidolácticas viables y abundantes.

16.3.10. Los yogures deben presentar las siguientes características físico - químicas:

| | Materia grasa |
|---|---|
| Yogur con crema o nata | mín. 6% m/m |
| Yogur entero o integral | mín. 3% m/m |
| Yogur semidescremado | 0.5 a 3% m/m |
| Yogur descremado | máx. 0.5% m/m |

16.3.11. En la denominación de yogur debe emplearse el o los nombres que correspondan de acuerdo a los tipos definidos en el art. 16.3.8., seguido de la expresión correspondiente a su contenido graso de acuerdo al art. 16.3.10; puede indicarse además su consistencia (art. 16.3.9.).

Los yogures saborizados se denominarán con la expresión "sabor ........" en caracteres de igual tamaño, no permitiéndose en este caso ninguna representación gráfica relativa a frutas, si no contiene estas como agregados.

## Sección 4
## Queso

**Definiciones para queso**

16.4.1. Con el nombre genérico de queso se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de leche o de leche reconstituída (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario.

16.4.2. Queso fresco. Es el queso que se encuentra listo para su consumo poco después de su fabricación.

16.4.3. Queso madurado. Es el queso que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de cada tipo de queso.

16.4.4. Queso artesanal. Es el queso elaborado en condiciones artesanales, en forma individual, familiar o asociativa, exceptuando la producción masiva que implique instalaciones y procesos industriales.

**Disposiciones generales para queso**

16.4.5. Todos los quesos contendrán como ingredientes leche y/o leche reconstituída (entera, semidescremada o descremada y/o suero lácteo), la que puede provenir de las especies bovina, caprina, ovina o bufalina, y el coagulante apropiado de naturaleza física, química, bacteriana y/o enzimatica.

Podrán contener además como ingredientes complementarios, cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, sal, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos y otros ingredientes que se correspondan a cada variedad de queso, además de los aditivos que se indican en la lista positiva correspondiente y los aromatizantes y colorantes que se autoricen para tipos específicos de queso.

16.4.6. La leche a ser utilizada en la elaboración de quesos deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico combinado con otros procesos físicos, químicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluída de la obligación de ser sometida a pasterización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor de 60 días.

16.4.7. Se prohíbe designar con el nombre de queso a los productos en que la base láctea contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

16.4.8. Sin perjuicio de otros requisitos específicos que se establezcan para cada tipo de queso, los quesos se clasifican de acuerdo al contenido de humedad en:

a) quesos de baja humedad o de pasta dura, los que presentan una humedad máxima de 35.9%; están comprendidos los siguientes tipos: Parmesano, Sbrinz, Sardo, Provolone, Parrillero;

b) quesos de mediana humedad o quesos de pasta semidura, los que contienen entre 36.0% y 45.9%; están comprendidos los tipos: Gruyere, Colonia, Holanda, Danbo;

c) quesos de alta humedad o de pasta blanda o macios, los que contienen entre 46.0% y 54.9%; comprende: Muzzarella, Cuartirolo, Cremoso, Criollo, Cottage, Petit Suisse, Magro, Roquefort, Camembert;

d) quesos de muy alta humedad, o de pasta muy blanda o mole, con una humedad mínima de 55%; comprende queso Blanco, Requesón y otros.

16.4.9. Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales que son propios o se establecen para cada variedad, y los requisitos generales que se establecen a continuación.

Requisitos microbiológicos:

a) quesos de baja humedad

| | |
|---|---|
| Coliformes totales (a 30°C) | n=5<br>c=2<br>m=200 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |
| Coliformes a 45°C | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=500 ufc/g |
| Staphylococcus coag.posit. | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=1000ufc/g |
| Salmonella spp | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |

b) quesos de mediana humedad

| | |
|---|---|
| Coliformes totales (a 30°C) | n=5<br>c=2<br>m=1000 ufc/g<br>M=5000 ufc/g |
| Coliformes a 45°C | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=500 ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positivo | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |
| Salmonella spp | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |
| Listeria monocytogenes | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |

c) quesos de alta humedad (exceptuando Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal)

| | |
|---|---|
| Coliformes totales (a 30°C) | n=5<br>c=2<br>m=5000 ufc/g<br>M=10000 ufc/g |
| Coliformes a 45°C | n=5<br>c=2<br>m=1000 ufc/g<br>M=5000 ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positivo | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |
| Salmonella spp | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |
| Listeria monocytogenes | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |

d) quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal

| | |
|---|---|
| Coliformes totales (a 30°C) | n=5<br>c=2<br>m=10000 ufc/g<br>M=100000 ufc/g |
| Coliformes a 45°C | n=5<br>c=2<br>m=1000 ufc/g M=5000 ufc/g |
| Staphilococcus coagulasa positivo | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |
| Salmonella spp | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |
| Listeria monocytogenes | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |

e) quesos de muy alta humedad con muy numerosas bacterias lácticas en forma viable

| | |
|---|---|
| Coliformes totales (a 30ºC) | n=5<br>c=3<br>m=100 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |
| Coliformes a 45ºC | n=5<br>c=2<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Staphylococcus coag. posit. | n=5<br>c=2<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Hongos y levaduras | n=5<br>c=2<br>m=500 ufc/g<br>M=5000 ufc/g |
| Salmonella spp | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |
| Listeria monocytogenes | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |

f) quesos de muy alta humedad sin muy numerosas bacterias lácticas en forma viable

| | |
|---|---|
| Coliformes totales (a 30ºC) | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |
| Coliformes a 45ºC | n=5<br>c=2<br>m=50 ufc/g<br>M=500 ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positivo | n=5<br>c=1<br>m=100 ufc/g<br>M=500 ufc/g |
| Hongos y levaduras | n=5<br>c=2<br>m=500 ufc/g<br>M=5000 ufc/g |
| Salmonella spp | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |
| Listeria monocytogenes | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25g |

g) queso rallado

| | |
|---|---|
| Coliformes totales (a 30ºC) | n=5<br>c=2<br>m=200 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |
| Coliformes a 45ºC | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positivo | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |
| Hongos y levaduras | n=5<br>c=2<br>m=500 ufc/g<br>M=5000 ufc/g |
| Salmonella spp | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25ºC |

h) quesos fundidos o reelaborados y quesos procesados por UHT o UAT

| | |
|---|---|
| Coliformes totales (a 30ºC) | n=5<br>c=2<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Coliformes a 45ºC | n=5<br>c=2<br>m<3 ufc/g<br>M=10 ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positivo | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=1000ufc/g |

**Disposiciones particulares para queso**

16.4.10. De acuerdo al contenido de materia grasa del extracto seco, sin perjuicio de otros requisitos específicos, los quesos se clasifican en:

| | Materia grasa |
|---|---|
| Extra grasos o doble crema | mín. 60% m/m |
| Grasos | 45.0 - 59.9% m/m |
| Semigrasos | 25.0 - 44.9% m/m |
| Magros | 10.0 - 24.9% m/m |
| Descremados | máx. 10.0% |

**Disposiciones particulares para quesos artesanales**

16.4.11. La leche debe proceder de animales saneados de acuerdo a las exigencias de las campañas sanitarias vigentes y declarados aptos por la Inspección Veterinaria Oficial.

16.4.12. El queso artesanal debe elaborarse preferentemente con leche pasterizada, utilizándose en este caso fermentos acidolácticos propios de la zona, preparados por el propio productor o por algún organismo o empresa competente. Se puede excluir la pasterización - exigida en el artículo 16.4.6. - cuando los tiempos de maduración superen los 60 días y cuando por motivos inherentes a las características intrínsecas del producto, sea necesario el uso de leche cruda y/o menor tiempo de maduración.

16.4.13. Los quesos elaborados con leche no pasterizada o con menos de 60 días de maduración, deberán tener control microbiológico periódico por un laboratorio oficial o de reconocida competencia.

16.4.14. Los cuajos, sal, fermentos lácticos sales de calcio, mohos, levaduras, suero-fermentos, reguladores de la maduración, tintas, colorantes, aceites vegetales, especias, hierbas arómaticas, o cualquier otro aditivo, deben ser los estrictamente admitidos como inocuos para la salud pública.

## Sección 5
## Caseína y caseinatos

**Definiciones para caseína y caseinatos**

16.5.1. Caseína alimenticia. Es el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4.6-4.7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

16.5.2. Según el método de obtención, se distinguen los siguientes tipos de caseína:

a) caseína alimenticia al ácido: es la obtenida por acidificación con ácidos;

b) caseína alimentica láctica: es la obtenida por precipitación con suero láctico fermentado;

c) caseína alimenticia al cuajo: es la obtenida por acción coagulante enzimática.

16.5.3. Se entiende por caseinato alimenticio el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreaas, de amonio, de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

Se designará como "caseinato de ... (aquí el nombre de catión adicionado)", por ejemplo: caseinato de sodio, de calcio, de magnesio, de potasio, de amonio.

**Disposiciones generales para caseínas**

16.5.4. Todos los tipos de caseína contendrán leche descremada y como ingrediente opcional, cloruro de calcio en el caso de caseína al cuajo. Se permite el uso como coadyuvantes de elaboración de ácido acético, clorhidrico, sulfúrico, láctico, cítrico y fosfórico, así como, cuajo u otras enzimas coagulantes y suero láctico fermentado.

16.5.5. El aspecto de la caseína será granulado ó polvo, de color blanco o blanco amarillento, sabor y aroma suave, libre de sabores y olores extraños. Por observación macroscópica o microscópica, no presentará ningún tipo de impurezas o elementos extraños.

16.5.6. La caseína, desde el punto de vista físco-químico deberá satisfacer las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Materia grasa | máx. 2.0% m/m |
| Humedad | máx. 10.0% m/m |
| Proteína en base seca | mín. 90.0% m/m |
| Cenizas (caseína al ácido y láctica) | máx. 2.5% m/m |
| Cenizas (caseína al cuajo) | máx. 8.0% m/m |
| Acidez libre | máx. 0.27 ml NaOH 0.1 N/g |
| Sedimentos/25 g (norma FIL) | máx Disco C |

16.5.7. Desde el punto de vista microbiológico, deberá cumplir los siguientes requisitos:

| | |
|---|---|
| Coliformes a 30ºC | n=5<br>c=2<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Coliformes a 45ºC | n=5<br>c=2<br>m<3 ufg/g<br>M=10 ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positivos | n=5<br>c=1<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Microoorganismos aerobios mesófilos | n=5<br>c=2<br>m=30000 ufc/g<br>M=100000 ufc/g |
| Hongos y levaduras | n=5<br>c=2<br>m=100 ufc/g<br>M=1000 ufc/g |

**Disposiciones generales para caseinatos**

16.5.8. En todos los caseinatos se utilizarán como ingredientes caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca, así como hidróxidos, carbonatos, fosfatos, citratos, alcalinos o alcalinotérreos o de amonio, de calidad alimentaria no permitiendose el agregado de aditivos u otros ingredientes complementarios ni el uso de coadyuvantes de la elaboración.

16.5.9. Los caseinatos se presentarán como polvo de color blanco o blanco amarillento, libres de grumos y partículas duras. Su sabor será suave, característico y estarán libres de sabores y olores extraños o desagradables.

16.5.10. Desde el punto de vista físico-químico los caseinatos deben presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Materia grasa | máx. 2.0% m/m |
| Humedad | máx. 8.0% m/m |
| Proteína en base seca | mín. 88.0% m/m |
| pH | máx. 7.5 |
| Lactosa | máx. 1.0% m/m |
| Cenizas | máx. 5.0% m/m |
| Partículas quemadas (norma FIL)<br>(secado spray)<br>(secado Roller) | máx. Disco B<br>máx. Disco C |

16.5.11. Desde el punto de vista microbiológico los caseinatos deberán satisfacer los siguientes requisitos:

| | |
|---|---|
| Coliformes a 30ºC | n=5<br>c=2<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Coliformes a 45ºC | n=5<br>c=2<br>m<3 ufc/g<br>M=10 ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positivo | n=5<br>c=1<br>m=10 ufc/g<br>M=100 ufc/g |
| Salmonella spp | n=5<br>c=0<br>m=ausencia en 25 g |
| Microorganismos aerobios mesófilos | n=5<br>c=2<br>m=30000 ufc/g<br>M=100000 ufc/g |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 260 | Acido acético | Quesos procesados | Nse |
| 400 | Acido algínico | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 400 | Acido algínico | Yogur | 5000 |
| 400 | Acido algínico | Leches aromatizadas | 1000 |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Quesos procesados | Nse |
| 280 | Acido propiónico | Quesos procesados | 3000 |
| 200 | Acido sórbico | Dulce de leche | 2000 |
| 200 | Acido sórbico | Quesos procesados | 1000 |
| 406 | Agar | Quesos procesados | 8000 |
| 559 | Aluminio silicato de | Leche en polvo | 10000 |
| 541i | Aluminio y sodio fosfato ácido de | Quesos procesados | 9000P |
| 554 | Aluminio y sodio silicato de | Leche en polvo | 10000 |
| 403 | Amonio alginato de | Leches aromatizadas | 1000 |
| 403 | Amonio alginato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 403 | Amonio alginato de | Yogur | 5000 |
| 404 | Calcio alginato de | Leches aromatizadas | 1000 |
| 404 | Calcio alginato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 404 | Calcio alginato de | Yogur | 5000 |
| 170 | Calcio carbonato de | Leche en polvo | 10000 |
| 509 | Calcio cloruro de | Quesos | 200 |
| 509 | Calcio cloruro de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 526 | Calcio hidróxido de | Manteca | 2000 |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Quesos procesados | 9000P |
| 282 | Calcio propionato de | Quesos procesados | 3000 |
| 552 | Calcio silicato de | Leche en polvo | 10000 |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Leche en polvo | 10000 |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Quesos procesados | 8000 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Yogur | 5000 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Leches aromatizadas | 1000 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Leches aromatizadas | 1000 |
| 460i | Celulosa microcristalina | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Quesos procesados | 8000 |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Quesos procesados | 5000 |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 412 | Goma guar | Quesos procesados | 5000 |
| 412 | Goma guar | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Quesos procesados | 5000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 415 | Goma xantano o xántica | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 322 | Lecitina | Leche en polvo | 5000 |
| 322 | Lecitina | Quesos procesados | 5000 |
| 504 | Magnesio carbonato de | Leche en polvo | 10000 |
| 553 | Magnesio silicato de | Leche en polvo | 10000 |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Dulce de leche de repostería | Nse |
| 234 | Nisina | Quesos | 12.5 |
| 234 | Nisina | Quesos procesados | 12.5 |
| 440 | Pectina | Yogur | Nse |
| 440 | Pectina | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 440 | Pectina | Leches aromatizadas | Nse |
| 440 | Pectina | Quesos procesados | 8000 |
| 402 | Potasio alginato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 402 | Potasio alginato de | Leches aromatizadas | 1000 |
| 402 | Potasio alginato de | Yogur | 5000 |
| 450iv | Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de | Quesos procesados | 9000P |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 283 | Potasio propionato de | Quesos procesados | 3000 |
| 202 | Potasio sorbato de | Dulce de leche | 2000 |
| 202 | Potasio sorbato de | Quesos procesados | 1000 |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Quesos procesados | 9000P |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Leches aromatizadas | 1000 |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Yogur | 5000 |
| 551 | Silicio dióxido, sílice | Leche en polvo | 10000 |
| 401 | Sodio alginato de | Yogur | 5000 |
| 401 | Sodio alginato de | Leches aromatizadas | 1000 |
| 401 | Sodio alginato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 5000 |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Dulce de leche | Nse |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Manteca | 2000 |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 500i | Sodio carbonato de | Manteca | 2000 |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Manteca | 2000 |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 524 | Sodio hidróxido de | Manteca | 2000 |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Manteca | 2000 |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Quesos procesados | Nse |
| 451i | Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 281 | Sodio propionato de | Quesos procesados | 3000 |
| 201 | Sodio sorbato de | Dulce de leche | 2000 |
| 201 | Sodio sorbato de | Quesos procesados | 1000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 450ii | Sodio -(tri) difosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Quesos procesados | 9000P |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Crema de leche esterilizada y UHT | 2000 |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Manteca | 2000 |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Leches aromatizadas | 5000 |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Leches aromatizadas | 5000 |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Leches aromatizadas | 5000 |
| 420 | Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sorbita | Dulce de leche de repostería | Nse |

# CAPITULO 17

# ALIMENTOS GRASOS

## Sección 1

## Grasas

### Definiciones para grasas

17.1.1. Grasas. Son las mezclas de los triglicéridos de ácidos grasos que a la temperatura de 20ºC son sólidos.

17.1.2. Grasas comestibles. Son las grasas que desde el punto de vista higiénico quedan comprendidas en los siguientes grupos:

a) las grasas de origen animal elaboradas en condiciones higiénicas a partir de huesos y tejidos adiposos inalterados y limpios, de animales bovinos (Bos taurus), ovinos (Ovis aries), porcinos (Sus scrofa), caprinos y aves (Gallus domesticus), sacrificados en condiciones sanitarias adecuadas bajo control veterinario oficial, que han sido recogidas, manipuladas, depositadas y transportadas en forma higiénica;

b) las grasas de origen vegetal que una vez elaboradas, cumplen las exigencias de este reglamento;

c) las mezclas de a) y b).

17.1.3. Las grasas pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos autorizados.

En función de lo anterior, se clasifican en:

a) las que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas);

b) las modificadas (aceites y grasas hidrogenadas);

c) las mezclas de las anteriores (a y b) sin fase acuosa (shortenings);

d) las mezclas de las indicadas en los ordinales a) y b) con fase acuosa (margarina y minarina).

17.1.4. Grasas comestibles naturales. Son aquellas grasas que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas).

17.1.5. Grasas o aceites hidrogenados o endurecidos comestibles. Son los productos resultantes de la hidrogenación de aceites y/o grasas de calidad comestible.

17.1.6. Shortenings. Son los aceites vegetales hidrogenados y las mezclas de aceites, aceites hidrogenados y grasas animales o vegetales comestibles que confieren una textura característica a las masas de tortas, galletitas, etc.

17.1.7. Emulsiones grasas. Son las obtenidas por emulsificación de una fase acuosa con mezclas de aceites y grasas, vegetales o animales, definidas en 17.1.4. y 17.1.5., que no proceden, o no proceden principalmente de la leche. Quedan comprendidas dentro de las emulsiones grasas la minarina, margarina y cremas vegetales.

17.1.8. Margarina. Es la emulsión grasa de consistencia sólida, más o menos plástica, que presenta un contenido de grasa mínimo de 80% (m/m) y un contenido máximo de agua de 16% (m/m).

17.1.9. Crema vegetal. Es la emulsión grasa de consistencia sólida, más o menos plástica, que presenta un contenido graso mínimo es de 42% (m/m), con un máximo de 80% (m/m), y el contenido de agua máximo es de 50% (m/m).

17.1.10. Minarina o margarina aligerada. Es la emulsión grasa de consistencia plástica, untable, que presenta un contenido de materia grasa no inferior al 39% (m/m), ni superior al 41% (m/m).

17.1.11. Grasa natural en rama o sebo en rama. Es el tejido adiposo obtenido de animales sacrificados en las condiciones descriptas en el Capítulo 13, que no sufre modificación alguna de su composición natural.

17.1.12. Grasa virgen. Es la grasa comestible extraída exclusivamente por procedimientos físicos (mecánicos y térmicos) -excluída la fusión a fuego directo- pudiendo ser purificada por operaciones tales como lavado, sedimentación, filtración y centrifugación.

17.1.13. Grasa refinada. Es la grasa virgen que ha sido sometida al proceso completo de refinación, es decir, neutralización, blanqueo y desodorización.

17.1.14. Primera extracción (primer jugo). Es el producto que se obtiene por fusión de la grasa en rama, de corazón, riñones, y de mesenterio de animales bovinos y ovinos. No debe contener grasa de recortes ni de huesos.

17.1.15. Sebo o grasa comestible de vacuno o de ovino. Es el producto obtenido por fusión de tejidos grasos de recortes, músculos y huesos de bovinos (Bos taurus) u ovinos (Ovis aries).

17.1.16. Los productos definidos en los artículos 17.1.11. a 17.1.15. deben designarse de acuerdo a la especie de que provenga.

17.1.17. Grasa recuperada. Es la grasa obtenida por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) de sebos o grasas en rama que proceden de establecimientos de faena o similares sometidos a inspección veterinaria, y que recogida en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presente una acidez de hasta 3% al comienzo del proceso de recuperación. Debe responder a las características físico-químicas e higiénico-sanitarias de los sebos y grasas comestibles.

17.1.18. Grasa de hueso. Es el producto graso resultante de la cocción del tejido óseo y sus adherencias. Se conoce comercialmente con el nombre de grasa de caracú.

17.1.19. Aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino. Es el producto obtenido por cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de las especies indicadas.

17.1.20. Oleo-margarina comestible. Es el producto resultante de la separación de óleo-estearina de las grasas de calidad comestible de vacuno u ovino (primer jugo o sebo de grasa de vacuno u ovino).

17.1.21. Oleo-estearina. Es el residuo resultante de la elaboración de la óleo-margarina.

### Disposiciones generales para grasas

17.1.22. Las grasas pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos adecuados y aceptados por la autoridad competente (hidrogenación, transesterificación, etc.).

17.1.23. El nombre de la especie animal o vegetal de la que provengan las grasas comestibles debe ser parte de su denominación de venta.

17.1.24. Las grasas comestibles deben cumplir las siguientes especificaciones generales:

| | Grasas Vírgenes | Grasas Refinadas |
|---|---|---|
| Acidez libre (en ácido oleico) | máx. 1% | máx. 0.5% |
| Indice de peróxido (en meq 02/kg.) | máx. 20.0 | máx. 10.0 |
| Materias volátiles a 105º C | máx. 0.2% | máx. 0.2% |
| Impurezas insol. en éter de petróleo | máx. 0.05% | máx. 0.05% |

Se establece los siguientes contenidos máximos para ambos tipos de grasa :

| | |
|---|---|
| Jabones | 50 mg/kg |
| Hierro | 1.5 mg/kg |
| Cobre | 0.1 mg/kg |
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Arsénico | 0.1 mg/kg |

17.1.25. Se permite la neutralización o refinación alcalina de grasas vírgenes que presenten valores de acidez libre inferiores al 1.5% e índice de peróxido no superior a 20 miliequivalentes de oxígeno por quilogramo.

### Disposiciones particulares para grasas

17.1.26. Los productos que se detallan deben cumplir además de las especificaciones que se establecen para grasas comestibles. las siguientes exigencias:

| | Indice de refacción a 45º C | Indice de saponificación | Indice de yodo (Wijs) | Título (*) |
|---|---|---|---|---|
| Grasa comestible elaborada de cerdo | 1.4559 - 1.4609 | 192 - 203 | 45 - 70 | máx. 43ºC |
| Grasa de primera extracción comestible | 1.448 - 1.460 | 190 - 200 | 32 - 47 | 42,5 - 47ºC |
| Sebo | 1.448 - 1.460 | 190 - 202 | 32 - 50 | máx. 46ºC |

(*) Temperaturas de solidificación de los ácidos grasos

17.1.27. Las grasas o aceites hidrogenados elaborados deben ser sometidos a refinación completa y responderán a las exigencias establecidas para las grasas comestibles.

Asimismo deben presentar:

| | |
|---|---|
| Punto de fusión (Wiley) | máx. 45º C |
| Níquel | máx. 4 mg/kg |

17.1.28. El aceite comestible de patas de bovino debe presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Título | máx. 28º C |
| Acidez | máx. 0.8% |

17.1.29. La óleo-margarina debe presentar las siguientes características de tipificación:

| | |
|---|---|
| Punto de fusión (Wiley) | máx. 38ºC |
| Título | máx. 42ºC |
| Indice de yodo (Wijs) | máx. 48ºC |

La óleo-estearina debe presentar un punto de fusión (Wiley) máx. 47ºC.

17.1.30. Los shortening, para mejorar sus propiedades pueden ser mezclados con un máximo de 10% de mono y diglicéridos u otros emulsionantes autorizados.

Deben responder además a las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Acidez libre, en ácido oleico | máx. 0.5% |
| Humedad | máx. 1.0% |
| Impurezas | máx. 0.05% |
| Jabones | máx. 0.005% |
| Níquel | máx. 4 mg/kg |
| Indice de peróxidos | máx. 10 meq |

17.1.31. Se autoriza en las emulsiones grasas definidas en 17.1.7. el empleo de los siguientes ingredientes:

a) leche entera o descremada;

b) leche fermentada por bacterias lácticas seleccionadas;

c) sal;

d) azúcares;

e) proteínas comestibles adecuadas;

(*) f)yema de huevo;

(*) g)almidones;

(*) h)gelatina;

i) vitamina A y sus ésteres, vitamina D y vitamina E y sus ésteres y otras vitaminas.

(*) queda exceptuados estos ingredientes para la margarina.

Se admite asimismo el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la Lista Positiva de aditivos y los colorantes naturales y aromatizantes establecidos en la Lista General correspondiente.Se prohibe expresamente el agregado de diacetilo.

17.1.32. Desde el punto de vista microbiológico las emulsiones grasas deberán satisfacer las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Coliformes | máx. 10/g |
| Escherichia Coli | Ausencia |
| Gérmenes patógenos | Ausencia |
| Hongos y levaduras | máx. 20/g |

17.1.33. Queda prohibido el fraccionamiento de margarina fuera de la fábrica.

17.1.34. Las margarinas, minarinas y cremas vegetales deben conservarse en refrigeración y esa indicación debe constar en el rótulo.

En el rótulo de las margarinas se prohibe mencionar algún vocablo o signo que asemeje el producto a la manteca.

No debe hacerse referencia alguna, excepto en la lista de ingredientes a la presencia de vitaminas.

## Sección 2
## Aceites

### Definiciones para aceites

17.2.1. Se entiende por aceites a los triglicéridos de ácidos grasos, fluídos a la temperatura de 20º C provenientes de semillas y frutos oleoginosos sanos y limpios, obtenidos mediante procesos de elaboración que se ajusten a lo establecido en este reglamento.

17.2.2. Aceite crudo o bruto. Es el que no sufrió tratamiento físico o químico capaz de modificar sus características naturales.

17.2.3. Aceite vírgen. Es el que ha sido obtenido por presión mecánica, o por extracción con solventes autorizados,seguida o no de lavado, filtración y sedimentación.

17.2.4. Aceite refinado. Es el que ha sido sometido a procesos de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.

17.2.5. Aceite genuino de .... (nombre de la materia prima). Es el proveniente de una sola especie vegetal y responde a las especificaciones de este reglamento.

17.2.6. Aceite mezcla de ... (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos utilizados).Es el que proviene del corte binario de aceites genuinos, en el que la proporción mínima de cualquiera de ellos no es inferior al 25%.

Exceptúanse las mezclas con aceite de oliva, admitiéndose -para este último- una proporción mínima del 15%.

17.2.7. Aceite comestible, corte de ... (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos) denominándose en primer lugar el aceite incluído en mayor proporción y en segundo lugar el de menor proporción. La proporción de este último podrá ser menor de 25%, pudiendo llegar hasta 5% como mínimo.

17.2.8. Aceite parcialmente hidrogenado. Es el que ha sido sometido a los procesos de neutralización, hidrogenación parcial, desodorización y filtración en frío, pudiéndose emplear también el proceso de blanqueo.

### Disposiciones generales para aceites

17.2.9. Los aceites deben presentarse límpidos a 20ºC y contener las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se han extraído. Su olor y sabor corresponderán a los mismos.

17.2.10. Prohíbese la elaboración y la comercialización de cualesquiera aceites no expresamente comprendidos en las definiciones precedentes o que no se ajusten a las especificaciones y exigencias previstas en este capítulo.

17.2.11. Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar aroma (incluso el frutado artificial o maceración de frutos) o color, o modificar sus caracteres físicos o químicos, excepto por procesos autorizados.

17.2.12. Se considera aceites ineptos para el consumo:

a) los que presenten olor, color o sabor extraños o rancios o que contenga aceites de origen mineral;

b) los aceites refinados que tengan una acidez superior a 0.3% expresada en ácido oleico, a excepción del aceite de oliva, que tiene especificaciones especiales;

c) los que tengan un índice de peróxidos superior a 10 meq (miliequivalentes) o 20 meq para el aceite de oliva virgen;

d) los que contengan más de: 0.005% de jabón, 1.5 p.p.m. de hierro y 0.1 p.p.m. de cobre, plomo y arsénico independientemente;

e) los que contengan más de 0.05% de sedimento o impurezas insolubles;

f) los extraídos por solventes no autorizados, o que presenten restos de ellos;

g) los que contengan más de 0.2% de sustancias volátiles a 105º C.;

h) los aceites de recuperación, excepto el aceite de soja, siempre que haya sufrido una alteración natural.

17.2.13. Los disolventes que se utilicen para la extracción de aceites comestibles deben estar expresamente autorizados, y procederán de la redestilación de nafta de "topping", con exclusión absoluta de nafta de "cracking". Deben ser incoloros y límpidos, no dejar depósito y no contener agua ni materias extrañas; darán reacción negativa del "ensayo Doctor" y en las pruebas de destilación su punto de sequedad no será mayor de 92º C.

17.2.14. Se reconoce como aceites de: algodón, colza (nabo) girasol, uva, maíz, maní y soja, a los extraídos de las semillas o frutos correspondientes y cuyas características físicas y químicas responden a las de la tabla siguiente:

| Aceite | Materia Prima | Indice Saponificación | Indice Refracción 40°C | Indice Yodo Wijs | Insaponificable Eter Petróleo máx. g/Kg | Bellier (mod) | Densidad 20°/20° |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Algodón | Gossypium Diversos | 189-198 | 1.458-1.466 | 99-119 | 15 | 19°5-21° | 0.916-0.926 |
| Soja | Glicine Soja | 189-195 | 1.466-1.470 | 120-143 | 15 | 17°-21° | 0.919-0.925 |
| Maíz | Zea Maíz | 187-195 | 1.465-1.468 | 103-128 | 28 | 16°-22° | 0.917-0.925 |
| Girasol | Helianthus Anus L. | 188-194 | 1.467-1.469 | 110-143 | 15 | 22°-27° | 0.913-0.923 |
| Maní | Arachis hipogea | 187-196 | 1.460-1.465 | 80-106 | 10 | 38°-42° | 0.914-0.917 |
| Uva | Vitis Vinífera | 188-194 | 1.4645-1.4688 | 130-138 | 20 | 11°-16° | 0.906-0.919 |
| Colza o Nabo | Bassica napus o campestris | 168-181 | 1.465-1.469 | 94-120 | 20 | 22°-26° | 0.910-0.920 |

17.2.15. Las características físicas y químicas que se exige a los aceites de oliva son las siguientes:

| Características físicas y químicas | Aceite Virgen | Aceite Refinado |
|---|---|---|
| Densidad 25°/25° | 0.910 | 0.915 |
| Indice de acidez | máx. 3.4 | máx. 0.3 |
| Indice de refracción a 40° C | 1.4603 | 1.4622 |
| Indice de saponificación | 188 | 197 |
| Indice de Yodo | 76 | 92 |
| Indice de Bellier (mod.) | 11° | 16° |
| Escualeno mg/100g | 120 | 650 |

17.2.16. Los aceites comestibles se deben rotular de acuerdo a la materia prima utilizada en su elaboración, siguiendo la clasificación establecida en los artículos 17.2.2. al 17.2.8. Ej.: aceite genuino de girasol, de maní, etc..

# LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 400 | Acido algínico | Minarina y cremas vegetales | 10000 |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Aceites y grasas | Nse |
| 210 | Acido benzoico | Emulsiones grasas | 1000 |
| 330 | Acido cítrico | Aceites y grasas | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Aceites y grasas | Nse |
| 338 | Acido esteárico, ácido octadecanoico | Aceites y grasas | 100 |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Emulsiones grasas | Nse |
| 200 | Acido sórbico | Emulsiones grasas | Nse |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Emulsiones grasas | Nse |
| 406 | Agar | Minarina y cremas vegetales | 10000 |
| 503ii | Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Emulsiones grasas | Nse |
| 342ii | Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato | Aceites y grasas | 100 |
| 342i | Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de | Aceites y grasas | 100 |
| 403 | Amonio alginato de | Minarina y cremas vegetales | 10000 |
| 503i | Amonio carbonato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Aceites y grasas | Nse |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Aceites y grasas | Nse |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Aceites y grasas | 100 |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Emulsiones grasas | 100 |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Aceites y grasas | 200 |
| 404 | Calcio alginato de | Minarina y cremas vegetales | 10000 |
| 302 | Calcio ascorbato de | Aceites y grasas | Nse |
| 213 | Calcio benzoato de | Emulsiones grasas | 1000 |
| 170 | Calcio carbonato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 327 | Calcio lactato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 |
| 203 | Calcio sorbato de | Emulsiones grasas | 1000 |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Aceites y grasas | Nse |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Minarina y cremas vegetales | 10000 |
| 900 | Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano | Aceites para fritura industrial | 10 |
| 312 | Dodecilgalato | Aceites y grasas | 100 |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Emulsiones grasas | 5000 |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Emulsiones grasas | 5000 |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Emulsiones grasas | 5000 |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Emulsiones grasas | 5000 |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Emulsiones grasas | 5000 |
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Emulsiones grasas | 5000 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Minarina y cremas vegetales | 5000 |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Minarina y cremas vegetales | 5000 |
| 412 | Goma guar | Minarina y cremas vegetales | 5000 |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Minarina y cremas vegetales | 5000 |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Minarina y cremas vegetales | 5000 |
| 415 | Goma xantano o xántica | Minarina y cremas vegetales | 5000 |
| 384 | Isopropilo citrato de (mezclas) | Minarina y cremas vegetales | 100 |
| 930 | Isopropilo -(mono) citrato de | Minarina y cremas vegetales | 100 |
| 322 | Lecitina | Minarina y cremas vegetales | Nse |
| 461 | Metilcelulosa | Minarina y cremas vegetales | 10000 |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Emulsiones grasas | Nse |
| 311 | Octil galato | Aceites y grasas | 100 |
| 440 | Pectina | Minarina y cremas vegetales | 10000 |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Grasas | 10000 |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Grasas | 10000 |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Grasas | 10000 |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Grasas | 10000 |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Grasas | 10000 |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Grasas | 10000 |
| 402 | Potasio alginato de | Minarina y cremas vegetales | Nse |
| 303 | Potasio ascorbato de | Aceites y grasas | Nse |
| 212 | Potasio benzoato de | Emulsiones grasas | 1000 |
| 501i | Potasio carbonato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 |
| 317 | Potasio eritorbato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 326 | Potasio lactato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Aceites y grasas | Nse |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 |
| 202 | Potasio sorbato de | Emulsiones grasas | 1000 |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Emulsiones grasas | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Emulsiones grasas | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Aceites y grasas | Nse |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Emulsiones grasas | Nse |
| 310 | Propil galato | Aceites y grasas | 100 |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Minarina y cremas vegetales | 10000 |
| 401 | Sodio alginato de | Minarina y cremas vegetales | 10000 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Aceites y grasas | Nse |
| 211 | Sodio benzoato de | Emulsiones grasas | 1000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Emulsiones grasas | Nse |
| 500i | Sodio carbonato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Aceites y grasas | Nse |
| 386 | Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de | Emulsiones grasas | 75 |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Emulsiones grasas | 75 |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Aceites y grasas | 100 |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 325 | Sodio lactato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Aceites y grasas | Nse |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Aceites y grasas | 100 |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Emulsiones grasas | Nse |
| 201 | Sodio sorbato de | Emulsiones grasas | 1000 |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Aceites y grasas | Nse |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Emulsiones grasas | 100 |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Aceites y grasas | 200 |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | Aceites y grasas | Nse |
| 306 | Tocoferoles, concentrado mezcla | Aceites y grasas | Nse |

# CAPITULO 18

# ALIMENTOS FARINACEOS

## Sección 1

## Cereales

### Definiciones para cereales

18.1.1. Cereales. Son los granos comestibles de las gramíneas, tales como: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc.

18.1.2. Se reconoce, entre otros, los siguientes productos derivados de los cereales:

a) Cereales inflados. Son los obtenidos por procesos industriales mediante los cuales se rompe el endosperma y se hincha;

b) Cereales en copos. Son los preparados por tostación de granos limpios acondicionados en forma de láminas y saborizados con concentrado de malta, azúcares , sal y otros ingredientes;

c) Cereales en hebras, gránulos y otros. Son los preparados con harinas o sémolas de cereales, saborizados con concentrado de malta y azúcares y sometidos a procesos de extrusión-cocción u otros.

18.1.3. Arroz. Son los granos proveniente de la especie Oryza sativa L.

18.1.4. Arroz cáscara, paddy o natural. Es el producto fisiológicamente desarrollado, madura, que conserva las glumelas (cáscara) luego de cosechado.

18.1.5. Arroz fisiológicamente desarrollado. El grano que alcanza el estado de desarrollo completo de la variedad (ciclo vegetativo) y está en condiciones de ser cosechado.

18.1.6. Arroz elaborado (beneficiado). Es el producto maduro que fue sometido a algun proceso de elaboración y se encuentra desprovisto de cáscara.

18.1.7. Se reconoce los siguientes productos y sub-productos derivados del arroz:

a) arroz descascarado o integral: es el producto del cual sólo se retiran las glumelas (cáscara), manteniéndose intactos el germen, percicarpio (capa externa) y aleurona (capa interna) del grano;

b) arroz pulido: es el producto que al ser elaborado se retira el germen, pericarpio y la mayor parte de la capa interna (aleurona) pudiendo presentar granos con estrías longitudinales a simple vista;

c) arroz perlado, glaceado o brillado (oleado): es el producto que después de pulido se abrillanta por fricción con aceite comestible, glucosa y talco o vaselina comercial;

d) arroz glutinoso: arroz de variedad especial (Oryza

sativa L. glutinoso) cuyos granos tienen una apariencia blanca y opaca, que por cocción tienden a adherirse entre sí debido a que están constituídos casi íntegramente de amilopectina;

e) arroz parboil o parboiled: es aquel cuyo almidón ha sido totalmente gelatinizado por inmersión del grano con cáscara en agua potable y luego sometido a un tratamiento con vapor de agua a presión y secado; presenta generalmente un color amarillento;

18.1.8. Parboilización. Es el proceso hidrotérmico por el cual el arroz con cáscara es sumergido en agua potable a una temperatura superior a 58 °C seguido de gelatinización parcial o total del almidón y posterior secado.

18.1.9. Se reconoce los siguientes productos de arroz que no presentan el grano entero:

a) fragmentos de granos: es el producto formado por un mínimo de 90% de granos quebrados y/o arrocín;

b) arrocín o puntillas (quirera): es el producto constituído por fragmentos de granos que pasen a través de un cernidor de agujeros circulares de 1.75 mm de diámetro y la harina que se separa durante el pulido o abrillantado;

c) arroz quebrado: es el producto formado por granos quebrados que quedan retenidos sobre un cernidor de agujeros circulares de 1.75 mm de diámetro.

18.1.10. Cebada mondada. Es el grano sano, limpio y en buen estado de conservación de Hordeum vulgare L. en sus variedades de consumo humano, privado de sus tegumentos exteriores.

18.1.11. Cebada perlada. Es el grano de la cebada mondada al que se le ha dado forma esférica por procedimientos adecuados.

18.1.12. Malta o cebada malteada. Es el grano de cebada sometido al proceso de maltación (germinación y secado).

18.1.13. Si el cereal sometido a maltación es distinto de la cebada se denomina de acuerdo a su procedencia. Por ejemplo: malta de trigo.

18.1.14. Avena laminada. Es el producto obtenido por laminación del grano limpio y libre de tegumentos, calentado o ligeramente tostado, de las variedades propias de la Avena sativa L. con glumas y glumelas no fibrosas.

18.1.15. Maíz. Es el grano limpio, sano y en buen estado de conservación del Zea mays L., apto para consumo humano.

18.1.16. Se reconoce los siguientes productos derivados del maíz:

a) pororó: es el maíz blanco, de aspecto vítreo, reventón, de grano chico (pisingallo), tostado en forma adecuada, con o sin azúcar;

b) sémola de maíz (generalmente llamada harina de maíz): es el producto obtenido por molienda del grano, que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por centímetro cuadrado;

c) gofio: es el producto obtenido por torrefacción del polvo fino de la molienda del maíz (farinazo) de las variedades Catete o similares;

d) copos de maíz: es el producto preparado a partir de maíz blanco, dentado, limpio, pulido y tostado, adicionado de extracto de malta;

e) maíz pelado o descascarado: es el grano entero, desprovisto de cutícula mediante un tratamiento adecuado, lavado y cocido hasta el grado necesario para obtener su ablandamiento y secado;

f) maíz pisado: es el proveniente de la molienda gruesa del grano que se utiliza en la preparación de mazamorra, locro y otros.

18.1.17. Trigo pan. Es el grano sano, limpio y bien conservado de diversas variedades de Triticum vulgare L. o trigo pan, caracterizado por su grano de forma elíptica más o menos redondeado, de color variable entre amarillo rojizo y grisáceo, según las variedades, opaco, de fractura almidonosa, no quebradizo.

18.1.18. Entre los productos derivados del trigo se reconoce los siguientes:

a) trigo pisado o partido: es el producto resultante de la trituración del grano mondado, sin envolturas celulósicas, aleurona ni germen;

b) salvado o afrecho es el residuo de la molienda integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclada con una parte superficial del albumen;

c) germen de trigo;

### Disposiciones generales para cereales

18.1.19. Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse sanos, secos y limpios y la humedad será la adecuada para permitir el almacenamiento sin alteraciones.

18.1.20. Queda permitido el pulimento y abrillantado de cereales decortezados (arroz, cebada y otros) mediante glucosa, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0.5%. Se admite también el blanqueamiento con anhídrido sulfuroso (máximo 400 mg/kg de cereal) así como el uso de ozono.

18.1.21. Los cereales pueden ser sometidos a procedimientos industriales autorizados tales como laminado, soplado, y otros.

### Disposiciones particulares para arroz

18.1.22. Los granos de arroz deben ser duros, secos, libres de sustancias extrañas y parásitos. Deben presentar las siguientes características.

| Parámetro | Límite |
|---|---|
| Condiciones de ensayo | Humedad |
| máx. 14% | ISO 712-1985 o ICC 110/1 |
| Cenizas | máx. 1.2% |
| 500/550°C | |

El porcentaje de humedad que exceda el límite máximo de tolerancia, podrá ser descontado en el peso neto del lote

18.1.23. De acuerdo a su proceso de elaboración, el arroz elaborado se clasifica en los siguientes subgrupos:

a) arroz pulido;

b) arroz integral;

c) arroz parboiled pulido;

d) arroz parboiled integral

18.1.24. El arroz elaborado se clasifica en los siguientes tipos de acuerdo a sus dimensiones:

a) tipo largo ancho (doble carolina): es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros cuya relación largo/ancho es menor a 3 y cuya longitud media es mayor a 6.5 mm después de pulido;

b) tipo largo fino: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros cuya relación largo ancho es mayor a 3 y cuya longitud media es de 6 mm o más luego del pulido;

c) tipo mediano: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros y cuya longitud media sea de 5 mm a menos de 6 mm luego del pulido de los granos;

d) tipo corto: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de los granos enteros y cuya longitud es menor a 5 mm luego de su pulido;

e) tipo mezcla: es todo producto que no encuadra en los tipos anteriores, además del producto constituído por la mezcla de dos o más tipos, excepto la situación que sigue: si hubiera mezcla de los tipos largo ancho con largo fino; largo fino, con mediano; y mediano con corto, el tipo del producto será determinado por el tipo inferior de la mezcla;

18.1.25. El arroz puede presentar defectos generales o leves o defectos graves.

18.1.26. Se reconoce los siguientes defectos generales o leves:

a) grano dañado: el grano entero sin cáscara y/o pulido que por el proceso de inmersión presenta ruptura en sentido longitudinal así como el grano que explota (pororó);

b) grano manchado y/o picado: es el grano entero sin cáscara o pulido que presenta mancha oscura o blancuzca o perforaciones por insectos u otros agentes, observables a simple vista;

c) grano amarillo: es el grano sin cáscara o pulido, entero o quebrado, que presenta color amarillo;

d) grano estriado, rojo o colorado (rajado): es el grano sin cáscara o pulido que presenta coloración rojiza o con estrías de color rojizo;

e) grano verde: es el grano fisiológicamente inmaduro, que presenta una coloración verdosa;

f) grano yesado: grano entero sin cáscara o pulido que presenta en ás de la mitad de su superficie una coloración opaca, aspecto harinoso o semejante al yeso;

g) grano no parboiled: grano entero sin cáscara o pulido que presenta áreas blancas o yesosas a simple vista o bajo luz polarizada, como resultado de la gelatinización incompleta del almidón, o sin gelatinizar por no haberlo sometido al proceso de parboilización.

18.1.27. Se entiende por defectos generales o leves totales a la suma de los defectos generales o leves del arroz.

18.1.28. Se reconoce los siguientes defectos graves:

a) materias extrañas: es el cuerpo o resto de cualquier naturaleza extraña al producto como granos o semillas de otras especies vegetales, suciedades y restos de insectos, entre otros;

b) impurezas: son residuos del propio producto como la cáscara y porciones del tallo entre otros (incluye granos sin descascarar);

c) grano enmohecido (mofado): es el grano sin cáscara y/o pulido, entero o quebrado, que presenta en todo o en parte, hongos visibles a simple vista;

d) grano fermentado o ardido: es el grano entero o quebrado, sin cáscara o pulido que presenta en todo o en parte coloración oscura proveniente del proceso de fermentación;

e) grano negro: es el grano sin cáscara o pulido, entero o quebrado, que se presenta totalmente ennegrecido por acción excesiva del calor y la humedad (parboiled).

f) grano no gelatinizado: es el grano que no cumple con lo especificado en la definición de arroz parboiled.

18.1.29. Dentro del subgrupo y tipo al que pertenezca el arroz, se distinguen cinco grados, expresados del 1 al 5 y definidos por el porcentaje de presencia de defectos graves, defectos generales totales o quebrados y arrocín.

18.1.30. Se podrá convenir en operaciones de comercio internacional la comercialización de mercadería de calidad inferior a los límites fijados por esta norma con autorización de las autoridades pertinentes.

18.1.31. Para la definición del grado del arroz serán considerados los límites máximos de tolerancia de defectos/grado del producto, que están establecidos para los diferentes productos, según los siguientes criterios de clasificación:

a) defecto grave: aisladamente define el grado del producto;

b) defecto general: como defectos generales totales, define el grado del producto; cuando es considerado aisladamente, no define el grado del producto, pero determina el nivel "fuera de norma"; independientemente de la clasificación de defectos generales totales, cuando sobrepasa el límite máximo establecido para cada defecto general la mercadería será considerada calidad inferior.

18.1.32. El arroz integral se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

| Grado | Defectos graves | | Defectos generales totales | Total de quebrados y arrocín |
|---|---|---|---|---|
| | Cuerpos ext. e impurezas | Enmohec., ferment. | | |
| 1 | 0.25 | 0.25 | 4.00 | 4.00 |
| 2 | 0.50 | 0.50 | 8.00 | 7.50 |
| 3 | 1.00 | 1.00 | 14.00 | 12.50 |
| 4 | 1.50 | 2.00 | 22.00 | 17.50 |
| 5 | 2.00 | 4.00 | 34.00 | 22.50 |

18.1.33. Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz integral, considerado aisladamente son:

| | |
|---|---|
| Manchados y picados | máx. 12% |
| Amarillos | máx. 12% |
| Estriados | máx. 10% |
| Yesados | máx. 15% |

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

18.1.34. El arroz parboiled se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

| Grado | Defectos graves | | | Defectos generales totales | Total de quebrados y arrocín (máx.) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cuerpos ext. e impurezas | Enmohec., ferment. y negros | No gelatinizado | | Quebrados | Arrocín |
| 1 | 0.05 | 0.30 | 30.00 | 2.50 | 5.00 | 0.50 |
| 2 | 0.10 | 0.60 | 40.00 | 5.00 | 8.00 | 0.75 |
| 3 | 0.15 | 0.90 | 50.00 | 7.50 | 11.00 | 1.00 |
| 4 | 0.20 | 1.20 | 60.00 | 10.00 | 14.00 | 1.25 |
| 5 | 0.25 | 1.50 | 70.00 | 12.00 | 17.00 | 1.50 |

18.1.35. Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz integral, considerado aisladamente son:

| | |
|---|---|
| Dañados | máx. 2% |
| Manchados y picados | máx. 5% |
| Estriados | máx. 6% |
| No parboilizados | máx. 0.30% |

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

18.1.36. El arroz parboiled integral se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

| Grado | Defectos graves | | | Defectos generales totales | Total de quebrados y arrocín (máx.) |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cuerpos ext. e impurezas | Enmohec., ferment. y negros | No gelatinizado | | |
| 1 | 0.25 | 0.30 | 30.00 | 3.00 | 2.50 |
| 2 | 0.50 | 0.60 | 40.00 | 6.00 | 5.00 |
| 3 | 1.00 | 0.90 | 50.00 | 9.00 | 7.50 |
| 4 | 1.50 | 1.20 | 60.00 | 12.00 | 10.00 |
| 5 | 2.00 | 1.50 | 70.00 | 15.00 | 12.50 |

18.1.37. Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz parboiled integral, considerado aisladamente son:

| | |
|---|---|
| Dañados | máx. 3% |
| Manchados y picados | máx. 6% |
| Estriados | máx. 6% |
| No parboilizados | máx. 0.30% |

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

18.1.38. El arroz pulido se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

| Grado | Defectos graves | | Defectos generales totales | Total de quebrados y arrocín (máx.) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cuerpos ext. e impurezas | Enmohec., ferment. | | Quebrados | Arrocín |
| 1 | 0.25 | 0.25 | 4.00 | 10.00 | 0.50 |
| 2 | 0.50 | 0.50 | 8.00 | 20.00 | 1.00 |
| 3 | 1.00 | 1.00 | 14.00 | 30.00 | 2.00 |
| 4 | 1.50 | 2.00 | 22.00 | 40.00 | 3.00 |
| 5 | 2.00 | 4.00 | 24.00 | 50.00 | 4.00 |

18.1.39. Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz pulido integral, considerado aisladamente son:

| | |
|---|---|
| Manchados y picados | máx. 12% |
| Amarillos | máx. 12% |
| Estriados | máx. 10% |
| Yesados | máx. 15% |

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

18.1.40. Los fragmentos de granos de arroz (integral, parboiled, pulido) podrán ser clasificados en las categorías quebrados y arrocín. Deberán presentar los siguientes límites máximos de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

| | Quebrados (grado único) | Arrocín (grado único) |
|---|---|---|
| Defectos graves y defectos generales totales | 15.00 | 20.00 |
| Cuerpos extraños e impurezas | 1.00 | 5.00 |

18.1.41. Se aplica al arroz brilloso, glucosado, aceitado y otros resultantes de procesos análogos los mismos límites máximos de tolerancia de defectos/grado, especificados para el arroz pulido.

18.1.42. Se clasifica como arroz fuera de norma el arroz elaborado y los fragmentos de granos de arroz que no atiendan las exigencias contenidas en los artículos precedentes.

18.1.43. El arroz fuera de norma podrá ser:

a) comercializado como tal, siempre que se encuentre perfectamente identificado y con la identificación colocada en un lugar de destaque, de fácil visualización y de difícil remoción;

b) reelaborado, desdoblado y recompuesto, para efectos de su clasificación en grado;

c) reembalado y remarcado para efectos de atender las exigencias de la norma.

18.1.44. Además de cumplir con los requisitos generales de rotulación, en el rótulo de cualquier tipo de arroz destinado al consumidor final deberá consignarse la siguiente información:

a) nombre del producto;
b) subgrupo;
c) tipo;
d) grado al que pertenece.

18.1.45. Queda prohibida la comercialización para consumo humano de:

a) arrocín, puntas de arroz y afrechillo o cáscara de arroz, así como su tenencia en las fábricas de alimentos para uso humano, a excepción de los molinos productores;

b) arroz que adolezca de alguna de las siguientes características:

- mal estado de conservación, incluyendo los procesos de fermentación y enmohecimiento;
- olor objetable;
- sustancias nocivas o tenores de micotoxinas superiores a los establecidos en este reglamento.

**Disposiciones particulares para otros cereales**

18.1.46. Para los productos de cebada se admitirá:

| | Cenizas |
|---|---|
| Cebada mondada | 3.5% |
| Cebada perlada | 3.0% |

18.1.47. La avena laminada debe cumplir las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 13% |
| Fibra | máx. 2.7% |
| Cenizas | máx. 2.5% |

18.1.48. Los productos de maíz deben cumplir las siguientes exigencias:

| | Humedad | Cenizas | Acidez (expr. en SO3) | Nitrógeno |
|---|---|---|---|---|
| Maíz (cereal entero) | máx. 15% | - | - | - |
| Maíz pisado | máx. 15% | máx. 5% | - | - |
| Sémola de maíz | máx. 15.5% | máx. 1.6% | máx. 0.2% | mín. 1.12% |

18.1.49. El germen de trigo debe satisfacer las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Humedad | 8 a 15% |
| Proteína | mín. 23% |
| Lípidos | mín. 7% |
| Fibra | máx. 4% |
| Glúcidos asimilables | 30 a 48% |
| Cenizas | máx. 5% |

## Sección 2

## Harinas y almidones

### Definiciones para harinas y almidones

18.2.1. Se entiende por harina sin otra especificación el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo, que se ajuste a las exigencias establecidas para el mismo.

18.2.2. Las harinas provenientes de cereales distintos del trigo se denominarán con la expresión "harina de ...", seguida del nombre del cereal empleado como materia prima en su preparación. Por ejemplo: harina de maíz, harina de arroz.

18.2.3. Harina integral o de graham. Es el producto total obtenido de la molienda del grano de trigo.

Las harinas integrales provenientes de otros cereales o leguminosas deben designarse con la expresión "harina integral de ...", seguida del nombre de la materia prima empleada.

18.2.4. Sémola. Es el albumen (endosperma y perisperma) del grano triturado más o menos grueso, que se obtiene al pasar el trigo a través de los primeros cilindros de moltura. Cuando este producto es de molienda más fina, intermedia entre la sémola y la harina, se denomina semolín.

Cuando la sémola provenga de otro grano se denominará con la expresión "sémola de" seguida del nombre del mismo. Ejemplo: sémola de maíz.

Queda prohibida la denominación de sémola al producto obtenido por trituración de pastas alimentacias.

18.2.5. Almidón. Es la materia amilácea comestible extraída de los granos (semillas) de las plantas. Se identificará con la denominación "almidon de ..." seguida del nombre del vegetal de procedencia. Por ejemplo: almidón de maíz, almidón de trigo.

18.2.6. Fécula. Es la materia amilácea extraída de las partes subterráneas de las plantas (raíces, tubérculos y rizomas). Se identificará con la denominación "fécula de ..." seguida del nombre del vegetal de procedencia. Por ejemplo: fécula de papas.

18.2.7. Fariña. Es la mandioca dulce o amarga (Jatropha dulcis y Jatropha manihot) lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción.

18.2.8. Tapioca. Es el producto obtenido por calentamiento de la fécula de mandioca humedecida y granulada. Cuando se obtenga un producto semejante a la tapioca a partir de otros almidones o féculas, debe identificarse con la denominación "tapioca de..." seguida del nombre del vegetal respectivo.

18.2.9. Harina integral de centeno. Es el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano del Secale cereale L. con sus envolturas (salvado).

18.2.10. Harina de centeno. Es el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano de centeno sin sus envolturas celulósicas.

18.2.11. Harina de arroz. Es el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas de Oryza sativa L., en sus distintas variedades.

18.2.12. Harina de avena. Es el producto de la molienda del grano limpio, sano y libre de sus envolturas celulósicas de la Avena sativa L..

18.2.13. Harina de soja o soya. Es el producto de la molienda de las semillas desecadas, limpias y descascaradas de diferentes variedades de Glycine soja.

18.2.14. Harina de soja desgrasada. Es el producto obtenido de las semillas de soja, por eliminación casi total del aceite por medio de solventes autorizados, molienda y acondicionamiento.

18.2.15. Harina de soja o soya con bajo contenido de grasa o harina de soja parcialmente desgrasada. Es la harina producida por la eliminación parcial del aceite de la soja o la reincorporación de aceite o lecitina a la harina desgrasada.

18.2.16. Harina de quinoa. Es el producto obtenido por la molienda de semillas desecadas, sanas y limpias, del Chenopodium quinoa Wild, privadas de sus tegumentos.

18.2.17. Harina de papa (papa deshidratada y molida). Es el producto obtenido de la molienda fina de los tubérculos pelados y desecados del Solanum tuberosum L.

### Disposiciones particulares para harina y almidones

18.2.18. La harina deberá satisfacer las siguientes exigencias mínimas:

| | |
|---|---|
| Proteína (Nx5.7) | mín. 7% |
| Humedad | máx. 14.5% |

18.2.19. Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos: cinco ceros (00000), cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00) y cero (0), deben responder a las siguientes características:

| Harina tipo | Proteína mín. g/100g | Humedad máx. g/100g | Cenizas máx. g/100g | Absorción de agua g/100g |
|---|---|---|---|---|
| 00000 | 8.0 | 14.5 | 0.460 | 56 - 62 |
| 0000 | 8.0 | 14.5 | 0.500 | 56 - 62 |
| 000 | 9.0 | 14.5 | 0.650 | 57 - 63 |
| 00 | 9.0 | 14.5 | 0.700 | 58 - 65 |
| 0 | 9.0 | 14.5 | 0.873 | 60 - 67 |
| Norma de Ensayo | UNIT 945 | UNIT-ISO 712 | UNIT-ISO 2171 | UNIT-ISO 5530-1 |

18.2.20. Las harinas para uso industrial se clasifican en panadera, pastera y galletera, de acuerdo al siguiente cuadro:

| Requisito | Harina Panadera | | | Harina Pastera | | Harina Galletera | | | Norma de Ensayo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | A | B | C | A | B | A | B | C | |
| Cenizas % (m/m) | 0.60 | 0.65 | 0.70 | 0.5 | 0,9 | 0.7 | 0.7 | 0.7 | UNIT-ISO 2171 |
| Gluten húmedo % (m/m) mín. (1) | 32 | 28 | 24 | 26 | 36 | 22 | 25 | 29 | UNIT 944 |
| Gluten seco % (m/m) mín. (1) | 11 | 9 | 8 | 8,5 | 12 | 7 | 8 | 10 | |
| Sedimentación (ml) mín. | 35 | 30 | 25 | - | - | - | - | - | UNIT-ISO 5529 |

La presente tipificación se podrá utilizar conjuntamente o en sustitución de la establecida en el artículo 18.2.19. para venta directa a consumidores finales.

18.2.21. Las harinas que se comercialicen para empresas elaboradoras deben ajustarse a los parámetros establecidos en el artículo anterior y mencionar en el rótulo el tipo y designación correspondientes, excepto en aquellos casos en que, de a común acuerdo entre las partes, se establezcan otros requisitos de composición o rotulación.

18.2.22. Se autoriza a los molinos harineros a elaborar harinas preparadas (adicionadas de ingredientes y aditivos autorizados) o especiales, para usos industriales particulares, respetando los requisitos generales de rotulación.

18.2.23. La harina integral o de graham debe presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 14% |
| Cenizas | 1.8 - 2.1% |
| Grado de extracción | mín. 85% |

18.2.24. Los almidones y féculas deben cumplir las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Cenizas (sobre base seca) | máx. 0.2% |
| Proteína (sobre base seca) | máx. 0.5% |
| Humedad | máx. 15% |

18.2.25. La fariña debe presentar color blanco, o ligeramente amarillento y no debe dejar residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado. Además se debe ajustar a las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 15% |
| Acidez (expresada en SO3) | máx. 0.2% |
| Cenizas | máx. 2% |
| Almidón | mín. 60% |
| Cianuros | ausencia |

18.2.26. La tapioca se ajustará a las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 15% |
| Materia grasa | máx. 0.2% |
| Fibra bruta | máx. 0.2% |
| Cenizas | máx. 0.2% |

18.2.27. Las harinas no provenientes de trigo deberán cumplir las exigencias particulares de este capítulo expresadas sobre sustancia seca.

18.2.28. Las harinas de centeno deben cumplir las siguientes condiciones:

| | Harina integral de centeno | Harina de centeno |
|---|---|---|
| Humedad | máx. 11% | máx. 11% |
| Fibra bruta | máx. 2.5% | máx. 1.5% |
| Cenizas | máx. 2.5% | máx. 1.8% |

18.2.29. La harina de arroz debe cumplir las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 12% |
| Cenizas | máx. 0,6% |

18.2.30. La harina de avena debe tener las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 12% |
| Cenizas | máx. 2.2% |

18.2.31. La harina de papa tendrá como máximo 12% humedad.

18.2.32. Las harinas de hortalizas (legumbres y otras) se deben rotular con el nombre de las mismas, ya sea puras o en mezclas.

18.2.33. Las harinas de hortalizas tienen las siguientes exigencias de composición expresadas en % m/m de producto:

| | Arvejas | Garbanzos | Lentejas | Porotos |
|---|---|---|---|---|
| Agua máx. | 11 | 12 | 12.5 | 12 |
| Lípidos máx. | 1.85 | 6.0 | 1.2 | 2.0 |
| Fibra bruta máx. | 2.1 | 3.3 | 3.7 | 3.8 |
| Cenizas máx. | 2.3 | 3.0 | 2.7 | 2.6 |

18.2.34. Harinas para sopas y purés. Son las harinas de cereales, legumbres y tubérculos -solas o en mezclas- adicionadas o no de verduras, condimentos y extractos de carne.

18.2.35. En las harinas para sopas y purés se debe indicar en el rótulo la composición de las mezclas.

18.2.36. Las harinas de soja deben presentar las siguientes características:

| Humedad | Materia grasa |
|---|---|
| Harina de soja | máx. 8% |
| 18 - 20% | Harina de soja parcialmente desgrasada |
| máx. 8% | 4 - 6% |
| Harina de soja desgrasada | máx. 8% |
| máx. 1% | |

18.2.37. La harina de quinoa debe cumplir:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 14% |
| Fibra Bruta | máx. 0,6% |
| Lípidos | máx. 1% |

## Sección 3

## Productos panificados

### Panes

### Definiciones para panes

18.3.1. Pan. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles, fermentada con "masa agria" o levaduras ( de panificación, de cerveza, o químicas).

18.3.2. El pan elaborado con otras harinas distintas de la de trigo, o mezclas de ellas, adicionadas de otras sustancias alimenticias o ingredientes complementarios, se designará con el nombre de los agregados que posee que le confieren las características particulares al mismo. Por ejemplo: pan de maíz, pan con chicharrones.

18.3.3. Pan de mesa, francés o de mesa tipo francés. Es el pan poroso, liviano, de miga elástica y homogénea, sabor y olor agradable y de aspecto lustroso, al que se le han practicado cortes antes de hornear.

Cuando se elabora en diferentes formas y tamaños se le puede designar con nombres de fantasía, como ser: pan común, porteño, marsellés, catalán, flauta, felipe, roseta, baguette, mignon y otros.

18.3.4. Pan criollo o pan sobado. Es el producto elaborado de la misma forma que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada, de modo que el gluten ha perdido parcialmente su elasticidad y la miga presenta ojos o vacuolas más pequeñas (o muy pequeñas).

18.3.5. Pan con grasa o pan casero. Es el producto elaborado en la misma forma que el pan criollo, pero con agregado de mayor cantidad de grasas comestibles.

18.3.6. Pan alemán. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, cerveza, sal, levadura de panificación, de cerveza o química, azúcares y grasas comestibles.

18.3.7. Pan de viena o tortuga. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, levadura de cerveza o cereales, grasas comestibles, azúcares y con o sin leche y aditivos autorizados. Podrá presentarse en distintos formatos.

Cuando tiene huevo incorporado a la masa se podrá denominar brioche.

18.3.8. Pan de sandwich, pan de molde, pan americano o pan pullman. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, grasas comestibles, levaduras de cerveza o cereales, con o sin leche y con o sin azúcares y aditivos autorizados. Antes de la fermentación, la masa resultante se coloca en moldes especiales untados con grasas comestibles, obteniéndose un pan con abundante miga y poca corteza.

18.3.9. Pan integral o pan negro. Es el producto obtenido por cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levaduras o masa agria que contiene harina y harina integral, agua potable, sal, grasa comestible y con o sin concentrado de malta.

18.3.10. Pan con salvado o de salvado. Es el producto obtenido por cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levaduras o masa agria, que contiene harina y salvado de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible y con o sin concentrado de malta.

18.3.11. Pan de graham. Es el producto elaborado por cocción de una masa fermentada espontáneamente, elaborada en forma mecánica, que contiene una mezcla de harina y harina de graham molienda gruesa, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible.

18.3.12. Pan con centeno o de centeno. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina y harina de centeno, agua potable, con o sin sal, fermentada espontáneamente o por levaduras.

18.3.13. Pan con centeno integral. Es el producto elaborado de igual forma que el pan con centeno, pero con la utilización de harina integral de centeno.

18.3.14. Pan malteado. Es el producto elaborado de la misma forma que el pan francés, con diferente proceso de amasado, al que se le incorpora concentrado de malta.

18.3.15. Pan con especias o de especias o pan con vegetales. Es el pan que reúne las condiciones del art. 18.3.1, al que se incorporan especias tales como comino, amapola, sésamo, o vegetales tales como zanahoria, espinaca, cebolla, ajo, etc. Cuando contenga una sola especia o vegetal se denominará como "pan con ..." o "pan de ..." seguido del nombre de la especia o vegetal.

18.3.16. Pre-pizza o masa para pizza. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada por levaduras y obtenida por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina y agua potable o leche, con o sin sal y aceite comestible y cubierta con salsas apropiadadas.

18.3.17. Pan de campaña o galleta de campaña. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, elaborada en forma mecánica y constituída por una mezcla de harina y agua potable, con o sin sal y con o sin levadura. Se presenta en forma de bollos, ligeramente marrones en la parte externa y blancos en la interna.

18.3.18. Tostadas. Es el producto que resulta de tostar panes de distintos tipos, en rebanadas.

18.3.19. Pan dulce. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, huevos, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros ingredientes complementarios, sal y aditivos alimentarios, fermentada con masa agria o levadura.

18.3.20. Budín o torta. Es el productos obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasa comestible o manteca, azúcares, huevos, leche, sal, con o sin miel, leudada con agentes químicos.

18.3.21. Budín de frutas o inglés. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina potable, agua, grasa comestible o manteca, azúcares, huevos, leche, fruta confitada, deshidratada o seca y sal, con o sin miel, leudada con agentes leudantes químicos.

18.3.22. Pan rallado o molido. Es el producto obtenido por la molienda únicamente de pan seco o desecado y galletas en buen estado de conservación, con el agregado o no de especias.

**Disposiciones particulares para panes**

18.3.23. Los panes cumplirán con los siguientes requisitos de composición:

| Denominación | Humedad | Ingred. con límites | Límite para el ingrediente | Acidez (expresada como ácido láctico) |
|---|---|---|---|---|
| Pan de mesa | máx. 35% | - | - | máx. 5% |
| Pan criollo | - | Materia grasa | máx. 2% s/prod. terminado | - |
| Pan con grasa | - | Materia grasa | mín. 4% s/prod. terminado | - |
| Pan de sandwich | - | Materia grasa | máx. 1% s/prod. terminado | - |
| Pan integral | - | Harina integral | mín. 30% s/total de harina | máx 0.7% |
| Pan con salvado | - | Salvado de trigo | mín. 20% s/total de harina | - |
| Pan de graham | - | Harina de graham molienda gruesa | mín. 30% s/total harina | máx. 0.7% |
| | | Materia grasa | máx. 3% s/prod. terminado | |
| Pan con centeno | - | Harina de centeno | mín. 30% s/total harina | - |
| Pan con centeno integral | - | Harina integral de centeno | mín. 20% s/total harina | - |
| Pan de campaña | máx. 35% | - | - | máx. 1% |
| Tostadas | máx. 7% | - | - | - |
| Pan dulce | máx. 32% | Frutas | mín. 20% s/prod. terminado | - |
| | | Huevos | mín. 5% s/prod. terminado | |
| Budín de frutas | máx. 30% | Frutas | mín. 25% s/prod. terminado | - |
| | | Huevos | mín. 7% s/prod. terminado | |

18.3.24. El pan de mesa debe tener un máximo de cenizas totales de 3.5% sobre base seca, y una ácidez no mayor al 0.5%, expresada como ácido láctico.

18.3.25. El pan rallado se elaborará exclusivamente en panaderías, despachos de pan y fábricas habilitadas al efecto prohibiéndose rallar o moler pan de devolución.

Se debe expender en envase cerrado, de material impermeable y debidamente rotulado.

Debe tener asimismo un máximo de humedad de 12% y un máximo de cenizas insolubles en ácido clorhídrico de 0.1%.

18.3.26. Al budín se le puede incorporar otros ingredientes como ser: cereales tostados o insuflados, trozos de chocolate, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros que le confieran al producto características propias bien definidas.

Cuando se comercialice fuera del establecimiento elaborador debe estar contenido en envase cerrado y con el rotulado correspondiente, debiendo indicarse el nombre "budín de ....." o " con ...." (y aquí el nombre del o de los ingredientes complementarios que le confieren la o las características propias del producto).

**Productos de galletería**

**Definiciones para productos de galletería**

18.3.27. Galleta. Con este nombre genérico se entiende el producto obtenido por cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborada mecánicamente y constituída por harina, agua potable, con o sin grasa comestibles, con o sin sal.

18.3.28. Se puede distinguir las siguientes galletas:

a) Galleta marina o marinera o de molde. Es la que se obtiene de una masa cortada con moldes especiales a la que generalmente se le pincha la superficie para evitar la formación de globos.

b) Galleta malteada. Es una galleta de molde, adicionada de concentrado de malta.

c) Galleta de hojaldre u hojaldrada. Es la que se elabora superponiendo hojas de masa sobada con manteca o grasa comestible, con un espesor de aproximadamente 1 cm.

d) Galleta de salvado. Es la que se elabora con una mezcla de harina y salvado de trigo.

e) Galleta integral. Es la que se elabora con una mezcla de harina y harina integral.

18.3.29. De acuerdo a los ingredientes complementarios que se incorporen a las galletas, estas se identificarán con la denominación "galleta de ...", seguida del nombre de sus componentes. Por ejemplo: galletas de aceite.

18.3.30. Grisín. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, amasada mecánicamente, y elaborada con harina, agua potable, grasas comestibles, con o sin sal, con o sin concentrado de malta y con o sin azúcares y otros ingredientes y aditivos autorizados. Se presentan en forma de cilindros delgados con escasa miga.

18.3.31. Grisín integral. Es el grisín elaborado con una mezcla de harina y harina integral.

18.3.32. Galletitas. Son diversos productos de formas variadas obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo u otra, o sus mezclas, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, miel, huevos, leche, fruta confitada (deshidratada o seca), queso, trozos de chocolate, coco rallado, leudante u otros ingredientes complementarios y sal.

18.3.33. Oblea o waffle. Es el producto obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados, de una masa elaborada con harina, almidones o féculas, agua, grasa, comestible o manteca, huevos y sal.

18.3.34. Alfajor. Es el producto obtenido de la unión de dos o más tapas de galletitas, batidos o similares, con preparados alimenticios (relleno), pudiendo o no estar total o parcialmente revestidos por coberturas o baños de repostería y otros ingredientes y contener dulces, maní, almendras, coco rallado y otros.

**Disposiciones particulares para productos de galletería**

18.3.35. Los productos de galletería cumplirán con los siguientes requisitos de composición:

| Denominación | Humedad | Ingred. con límites | Límite para el ingrediente |
|---|---|---|---|
| Galleta | máx. 5% | - | - |
| Galleta de salvado | - | salvado | mín. 20% s/total harina |
| Galleta integral | - | harina integral | mín. 30% s/total harina |
| Grisín | máx. 5% | - | - |
| Grisín integral | - | harina integral | mín. 30% s/total harina |

18.3.36. Las galletitas podrán presentarse en forma unitaria o unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relleno) y podrán estar total o parcialmente revestidas por coberturas o baños de repostería.

La humedad en el producto terminado tendrá valores característicos según el tipo de galletita, de modo de asegurar la vida útil declarada por el fabricante.

18.3.37. La obleas se presentarán en piezas de forma geométrica más o menos regulares, aisladas o unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relleno) y podrán ser total o parcialmente revestidas por cobertura o baños de repostería.

18.3.38. Las obleas o waffles en el producto terminado tendrá valores de humedad característicos según el tipo de oblea, de modo de asegurar la vida útil declarada por el fabricante.

18.3.39. Los ingredientes de las tapas del alfajor podrán ser: harinas, azúcares, agua, grasas comestibles o manteca, leche, huevos, féculas o almidones, leudantes, cacao, miel e ingredientes complementarios.

18.3.40. El alfajor bañado deberá tener una cobertura que cubra más del 50% de la superficie total del producto.

**Facturas**

**Definiciones para facturas**

18.3.41. Factura común con grasa. Es el producto de diversas formas, elaborado por cocción de una masa fermentada con harina, agua potable, sal, grasa comestible, levadura, con o sin azúcar, con o sin leche y con o sin rellenos.

Estas facturas se expenden con diversos nombres, por ejemplo: croissant dulce o salado, pan con grasa, galleta dulce o salada, media luna y otros.

Pueden contener distintos rellenos: dulces, quesos, fiambres, etc.

18.3.42. Factura de manteca. Es el producto de diversas formas y tamaños elaborado por cocción de una masa fermentada hecha con harina, agua, levadura, sal, azúcar, manteca, con o sin huevos, y con o sin el agregado de aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.

Estas facturas se expenden con diversos nombres, mantequillas, pan de leche, berlinesas, roscas, etc.

Pueden contener distintos rellenos y decorados, como cremas, dulces, frutas escurridas, etc.

18.3.43. Factura de masa danesa. Es el producto de diversas formas y tamaño que se obtiene de la cocción de una masa elaborada con los mismos ingredientes que la factura dulce, pero en distintas proporciones y con distinto proceso de elaboración. Pueden contener distintos rellenos o decorados.

Se venden con el nombre de media luna, pañuelitos, roscas, moñitas, tiritas, etc.

**Productos de confitería**

**Definiciones para productos de confitería**

18.3.44. Masa real o factura seca. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible, azúcares, agua potable, huevos y leudantes. Podrán contener también leche, féculas o almidones, cacao, miel, sal y sustancias aromatizantes. Se pueden rellenar o decorar con fruta escurrida, dulces, jaleas, coco rallado, etc.

Esta factura se vende con el nombre de ojitos, polvorones, mandiocas, tiras, pasta frola, etc.

18.3.45. Batido. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con un proceso de batido, compuesta de: harina, huevos, almidones o féculas, azúcares y leudantes. Podrá contener también: miel, sal, agua potable, leche, aceite, manteca y sustancias aromatizantes. Se pueden utilizar rellenos o decorados de dulces, coberturas, cremas, jaleas, frutas confitadas, etc..

Este producto se expende con el nombre de: plantillas, vainillas, yo-yo, mantecados, bizcochuelo, planchas para arrollados, biscotelas, magdalenas, etc..

18.3.46. Merengue. Es el producto obtenido por la cocción de un batido de clara de huevo y azúcares, con o sin el agregado de sustancias aromatizantes, con o sin sal y con o sin almidones o féculas. Cuando contiene almendras o maní se denomina amaretti.

Se expende en distintas formas como ser: merengues, besitos de merengue, discos, tapas, etc.

18.3.47. Napoleón. Es el producto obtenido de la cocción de una masa elaborada con harina, azúcares, con o sin azúcar rubio, agua potable y leudantes.

18.3.48. Masa de hojaldre. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible o manteca, agua potable, sal, con o sin huevo, con o sin azúcar y con o sin leudantes. Se podrá utilizar para rellenos y decorados: dulces, jaleas, cremas, coberturas y frutas.

Este producto se vende con el nombre de palmitas, milhojas, cañones, jesuítas, tartaletas, etc.

18.3.49. Masa de bombas. Es el producto obtenidos por la cocción de una masa elaborada con harina, agua potable, manteca o grasa comestible, huevos, sal y con o sin leudantes. Se podrá utilizar rellenos y decorados de cremas, dulces, coberturas, azúcar, etc..

Este producto se expenden con el nombre de bombas, roscas varias, etc..

18.3.50. Masa seca o masa alemana. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible, manteca, azúcares, huevos, almidones y féculas, con o sin leudantes y con o sin el agregado de sustancias aromatizantes. Se podrá utilizar rellenos o decorados de dulces, cremas, jaleas, coberturas, etc.

**Disposiciones generales para productos panificados**

18.3.51. Los productos panificados detallados en esta sección, envasados o no, deben presentarse con su sabor y aroma naturales característicos, sin indicios de fermentación o de alteración por crecimiento microbiano (por ejemplo: rope).

Se deberán tomar las medidas higiénicas adecuadas en los establecimientos elaboradores a efectos de prevenir la contaminación y proliferación microbiana antes mencionada.

18.3.52. El pan y todos los productos panificados deberán expenderse envasados y rotulados por el fabricante, de acuerdo a las normas generales de rotulación.

Se exceptúa de esta disposición aquellos productos que se expendan en el propio establecimiento elaborador (panaderías y confiterías con planta de elaboración).

Todos los tipos de pan que se expendan en rodajas, sin excepción, deberán presentarse en envases cerrados y debidamente rotulados.

18.3.53. Los productos panificados comprendidos en esta sección podrán ser agregados de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva correspondiente.

18.3.54. Se autoriza el empleo en las panaderías, en los productos que sufrirán de inmediato fermentación panaria, de mejoradores de la panificación compuestos por mezclas de enzimas autorizadas y aditivos comprendidos en la lista general de aditivos alimentarios.

18.3.55. En el relleno y decoración de facturas, productos de confitería y galletitas se permite el agregado de colorantes naturales o sintéticos comprendidos en la lista general de colorantes alimentarios .

18.3.56. Se autoriza la coloración de la masa de: pan dulce, budín inglés , galletitas y productos de confitería, excluyéndose expresamente los colorantes artificiales.

Se permite el uso en el pan dulce y en el budín inglés de fruta confitada coloreada con colorantes autorizados en la lista general de colorantes

## Sección 4
## Productos de fideería

**Definiciones para productos de fideería**

18.4.1. Productos de fideería. Son los obtenidos por empaste y amasado mecánico con agua potable, de sémola, semolín o harina, que no han sufrido fermentación, adicionados o no de huevos, hortalizas y aditivos autorizados en el capítulo respectivo. Se los ha moldeado con formas características que podrán figurar en la denominación.

18.4.2. Pastas frescas o fideos frescos. Son los productos de fideería no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola, semolín o harina con agua potable, que no han sufrido desecación luego de su moldeo.

18.4.3. Pastas o fideos con espinacas, con acelgas, con tomates, con morrones o con otras hortalizas. Son los productos a los que durante el empaste y amasado mecánico se les agrega una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, frescos , en conserva o deshidratados (previa rehidratación).

18.4.4. Pastas al huevo o fideos con huevo o al huevo. Son los productos que durante la elaboración son incorporados de por lo menos 2 yemas de huevo por kilogramo de sémola o harina empleada.

18.4.5. Pastas o fideos secos. Son los productos definidos en 18.4.1. que han sido sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

18.4.6. Fideos triturados o molidos. Son el producto de la trituración o molienda de fideos.

18.4.7. Masa o tapa de empanadas, de pasteles, tortas fritas, pascualina o similares. Es el productos no fermentado, obteñido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles o manteca, cortadas con las formas adecuadas y envasadas.

**Disposiciones particulares para productos de fideería**

18.4.8. La acidez de las pastas frescas no excederá de 0.45% (m/m) expresada como ácido láctico y su contenido de agua máximo será de 30%, exceptúandose a los ñoquis para los cuales se admite hasta un 50%(m/m) de contenido acuoso.

18.4.9. Los fideos o pastas frescas deberán expenderse dentro de las 24 horas de su elaboración, a menos que hayan sido sometidas a un tratamiento de pasteurización y envasado al vacío, las que deberán conservarse en refrigeración, así como las pastas frescas rellenas.

18.4.10. Las mezclas preparadas para rellenar pastas deberán utilizarse dentro de las 24 horas de elaboradas y durante ese período se mantendrán siempre en refrigeración.

18.4.11. Queda prohibida la adición de colorantes como refuerzo de la coloración propia de pastas o fideos con espinacas, con acelgas, con tomates, con morrones o con otras hortalizas. El examen microscópico de las pastas cocidas demostrará la distribución uniforme del vegetal agregado y las estructuras histológicas características del mismo.

Se rotularán: "Fideos a la espinaca o con espinacas, con acelga, al tomate", etc..

18.4.12. Las pastas al huevo deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0.04% calculado sobre base seca. Simultáneamente el contenido de proteínas solubles debe ser el que corresponda a un mínimo de 2 huevos.

Queda permitido el refuerzo del color amarillo proveniente de la yema, por el agregado de los colorantes naturales autorizados en la lista general correspondiente, debiendo declararse los mismos en la rotulación.

18.4.13. El contenido de agua de las pastas o fideos secos no debe ser superior al 14% (m/m) y su acidez no mayor de 0.45% expresada en ácido láctico.

18.4.14. Las fábricas de fideos secos están autorizadas para proceder a la trituración o molienda de fideos siempre que estos reúnan iguales condiciones que las referidas a fideos y estén en buenas condiciones higiénico-sanitarias. El producto resultante será rotulado: fideos triturados o fideos molidos.

En el envase de los productos comprendidos en este artículo se prohibe la mención de la palabra "sémola".

18.4.15. Serán consideradas no aptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias.

18.4.16. La masa o tapa de empanadas, de pasteles, tortas fritas, pascualina o similares debe conservarse en refrigeración.

# LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 260 | Acido acético | Productos panificados | Nse |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Harina | Nse |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos panificados | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Productos panificados | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Harina | Nse |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Productos panificados | Nse |
| 626 | Acido guanílico | Productos panificados | Nse |
| 630 | Acido inosínico | Productos panificados | Nse |
| 353 | Acido metatartárico | Productos panificados | Nse |
| 280 | Acido propiónico | Tapas de empanadas | 2000 |
| 280 | Acido propiónico | Productos panificados | 2000 |
| 200 | Acido sórbico | Pastas rellenas | 1000 |
| 200 | Acido sórbico | Tapas de empanadas | 1000 |
| 200 | Acido sórbico | Productos panificados | 1000 |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Productos panificados | Nse |
| 927 | Azodicarbonamida | Harina | 45 |
| 928 | Benzoilperóxido | Harina | 60 |
| 263 | Calcio acetato de | Productos panificados | Nse |
| 302 | Calcio ascorbato de | Harina | Nse |
| 302 | Calcio ascorbato de | Productos panificados | Nse |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Productos panificados | 5000P2O5 |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Pastas | Nse |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Productos panificados | Nse |
| 629 | Calcio guanilato de | Productos panificados | Nse |

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Productos panificados | 5000P2O5 |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Productos panificados | 5000P2O5 |
| 282 | Calcio propionato de | Tapas de empanadas | 2000 |
| 282 | Calcio propionato de | Productos panificados | 2000 |
| 203 | Calcio sorbato de | Productos panificados | 1000 |
| 203 | Calcio sorbato de | Tapas de empanadas | 1000 |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Productos panificados | 5000P2O5 |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Pastas | Nse |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Productos panificados | Nse |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Tapas de empanadas | Nse |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Productos panificados | Nse |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Productos panificados | Nse |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Productos panificados | Nse |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Productos panificados | Nse |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Productos panificados | Nse |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Productos panificados | Nse |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 261i | Potasio acetato de | Productos panificados | Nse |
| 303 | Potasio ascorbato de | Harina | Nse |
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos panificados | Nse |
| 317 | Potasio eritorbato de | Productos panificados | Nse |
| 317 | Potasio eritorbato de | Harina | Nse |
| 628 | Potasio guanilato de | Productos panificados | Nse |
| 632 | Potasio inosinato de | Productos panificados | Nse |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Productos panificados | Nse |
| 283 | Potasio propionato de | Productos panificados | 2000 |
| 283 | Potasio propionato de | Tapas de empanadas | 2000 |
| 202 | Potasio sorbato de | Pastas rellenas | 1000 |
| 202 | Potasio sorbato de | Tapas de empanadas | 1000 |
| 202 | Potasio sorbato de | Productos panificados | 1000 |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Productos panificados | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Productos panificados | Nse |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Productos panificados | Nse |
| 262i | Sodio acetato de | Productos panificados | Nse |
| 301 | Sodio ascorbato de | Harina | Nse |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos panificados | Nse |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Productos panificados | Nse |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Productos panificados | Nse |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Productos panificados | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Productos panificados | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Harina | Nse |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Productos panificados | Nse |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Pastas | Nse |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Productos panificados | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Productos panificados | Nse |
| 281 | Sodio propionato de | Productos panificados | 2000 |
| 281 | Sodio propionato de | Tapas de empanadas | 2000 |
| 201 | Sodio sorbato de | Productos panificados | 1000 |
| 201 | Sodio sorbato de | Pastas rellenas | 1000 |
| 201 | Sodio sorbato de | Tapas de empanadas | 1000 |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Productos panificados | Nse |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Tapas de empanadas | Nse |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Productos panificados | Nse |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Productos panificados | Nse |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Tapas de empanadas | Nse |

# CAPITULO 19

# ALIMENTOS AZUCARADOS

## Sección 1

## Azúcares

### Definiciones para azúcares

19.1.1. **Azúcares.** Son los edulcorantes naturales y entre ellos se identifica la sacarosa, glucosa, levulosa (fructosa), lactosa y maltosa.

19.1.2. **Azúcar.** Es la sacarosa natural extraída de caña de azúcar (Saccharum officinarum y sus variedades) o remolacha azucarera (Beta vulgaris L., variedad rapa), mediante procedimientos tecnológicamente aceptables.

19.1.3. **Azúcar crudo o morena (rubia y negra).** Es el producto cristalizado, obtenido de la caña de azúcar (Saccharum officinarum y sus variedades) o de remolacha azucarera (Beta vulgaris), constituído esencialmente por cristales de sacarosa sueltos recubiertos por jarabe.

19.1.4. **Azúcar blanco.** Es el producto cristalizado, totalmente soluble en agua, constituído principalmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos apropiados.

19.1.5. **Azúcar cande.** Es el producto obtenido por cristalización lenta que se presenta en cristales prismáticos, voluminosos, transparentes y duros.

19.1.6. **Melaza de caña.** Es el jarabe denso de color oscuro, obtenido como subproducto final de la cristalización del azúcar.

19.1.7. **Jarabe o almíbar.** Es el líquido límpido e incoloro que se obtiene por disolución de azúcares, miel o melaza de caña en agua potable.

### Disposiciones particulares para azúcares

19.1.8. El azúcar crudo presenta color amarillento o pardo, es pegajoso al tacto y soluble casi totalmente en agua, resultando una solución amarillenta y turbia.

Debe responder a las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Polarización | 94.0 a 99.0º S |

El factor de seguridad, según Norma UNIT 332 no debe sobrepasar los valores indicados en la tabla Nº1 de la citada norma, para cada valor de polarización.

La humedad debe ser tal que el factor de seguridad máximo sea el indicado en la citada norma.

19.1.9. El azúcar blanco responde a las siguientes exigencias·

| | |
|---|---|
| Polarización (según Norma UNIT 331) | mín. 99.0º S |
| Cenizas (mét. conductimétrico según Norma UNIT 337) | máx. 0.1% m/m |
| Humedad (según norma UNIT 313) | máx. 0.1% m/m |
| Color de los cristales (según Norma UNIT 329) | máx. 6 |
| Color en solución (Norma UNIT 320) | máx. 150 |

19.1.10. Se entiende por azúcar blanco refinado o calidad 1 el azúcar blanco obtenido a partir de azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra,que responde a las siguientes exigencias.

| | |
|---|---|
| Polarización | mín. 99.7º S |
| Cenizas (mét. conductimétrico) | máx. 0.04% m/m |
| Color de los cristales (norma UNIT) | máx. 1 |
| Color en solución (norma UNIT) | máx. 60 |
| Humedad | máx. 0.1% m/m |

19.1.11. Se distingue los azúcares blancos de calidad 2 y 3, que presentan las siguientes características:

| | Calidad 2 | Calidad 3 |
|---|---|---|
| Polarización (ºS) | mín. 99.5 | mín. 99.0 |
| Humedad(%) | máx. 0.1 | máx. 0.1 |
| Cenizas(%) | máx. 0.04 | máx. 0.1 |
| Color solución (norma UNIT) | máx. 60 | máx. 150 |

El azúcar blanco de grado de calidad 3 solo puede destinarse a uso industrial.

19.1.12. El azúcar cande debe presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Polarización | mín. 99.9º S |
| Color en solución(norma UNIT) | máx. 50 |
| Color de los cristales (norma UNIT) | 0 |
| Cenizas | máx. 0.009% m/m |

19.1.13. Se entiende por azúcar moldeado (pan o en cubos), el producto obtenido por presión o vaciado a partir de azúcar blanco de calidad 1.

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 0.06% m/m |

19.1.14. Se entiende por azúcar impalpable, en polvo, flor o glacé, el azúcar blanco finamente dividido, obtenido por pulverización de azúcar de calidad 1, con adición de alguno de los siguientes agentes antihumectantes permitidos:

a) almidón, máximo 5% (m/m).

b) carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, estearato de magnesio, dióxido de silicio, gel de sílice deshidratado, silicato de calcio, trisilicato de magnesio, sílicoaluminato sódico cálcico, solos o en mezclas que no superen la cantidad máxima de 1.5%(m/m).

19.1.15. Se permite el agregado al azúcar blanco de anhidrido sulfuroso, de acuerdo a lo establecido en la lista positiva de aditivos.

19.1.16. La melaza de caña debe responder a las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Sólidos refractométricos | mín. 75% m/m |
| Azúcares reductores, expresado en glucosa (sobre base seca) | máx. 35% m/m |
| Azúcares totales (glucosa + sacarosa) | mín. 50% m/m |

19.1.17. Se distingue los siguientes tipos de jarabe o almíbar, de acuerdo a su concentración de sólidos solubles:

a) muy diluído, cuando presenta entre 10 y 14º Brix;

b) diluído, ligero o liviano, entre 14 y 18º Brix;

c) común o simplememte almíbar, entre 18 y 22º Brix;

d) concentrado, de 22º Brix en adelante.

### Azúcares de hidrólisis de polisacáridos

### Definiciones para azúcares de hidrólisis de polisacáridos

19.1.18. Azúcares de hidrólisis de polisacáridos. Con este nombre genérico se denominan los productos alimenticios de sabor dulce obtenidos por hidrólisis ácida, ácido-enzimática o enzimática, de polisacáridos procedentes de maiz u otras materias primas de uso autorizado, pudiendo ser ésta completa o incompleta y con posibilidad de posteriores procesos tecnológicos. Se reconoce los tipos que se describe a continuación.

19.1.19. Jarabe de glucosa. Es el producto obtenido por hidrólisis incompleta de almidón o fécula que se presenta como una solución acuosa concentrada y purificada.

19.1.20. Jarabe de glucosa deshidratado o sólidos de jarabe de glucosa. Es el jarabe de glucosa del que se ha retirado casi la totalidad del agua.

19.1.21. Jarabe de alta fructosa. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos enzimáticos y de refinación.

19.1.22. Jarabe de glucosa-fructosa. Es el producto que se obtiene por mezcla de jarabe de glucosa con distintas proporciones de jarabe de alta fructosa.

19.1.23. Dextrosa anhidra o glucosa anhidra (glucosa). Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y cristalización, que no contiene agua de cristalización.

19.1.24. Dextrosa monohidrato o glucosa monohidrato. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos de refinamiento y cristalización que contiene una molécula de agua de cristalización.

19.1.25. Fructosa anhidra o fructosa en polvo. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos enzimáticos y de purificación y cristalización, que no contiene agua de cristalización.

19.1.26. Dextrinas y maltodextrinas. Son los productos obtenidos por hidrólisis incompleta del almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y concentración.

19.1.27. Jarabe de maltosa. Es el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y concentración.

19.1.28. Sólidos de jarabe de maltosa o jarabe de maltosa deshidratado. Es el jarabe de maltosa del que se ha retirado la casi totalidad del agua.

Disposiciones particulares para azúcares de hidrólisis de polisacáridos

19.1.29. El jarabe de glucosa se presenta como un producto incoloro o ligeramente amarillento, que debe responder a las siguientes características:

| | | Norma de ensayo |
|---|---|---|
| Sólidos refractométricos | mín. 70% m/m | CIRF E-54 (*) |
| Azúcares reductores (dextrosa equivalente) en glucosa (sobre base seca) | mín. 30% m/m | CIRF E-26 |
| Cenizas (base seca) | máx.1.0% m/m | CIRF E-6 |
| Anhídrido sulfuroso | máx. 40 mg/kg | CIRF E-66 |
| Anhídrido sulfuroso en jarabe destinado a confituras | máx. 150 mg/kg | CIRF E-66 |

*) CIRF: Corn Industries Research Foundation

19.1.30. El jarabe de glucosa deshidratado se presenta como un polvo blanco de sabor dulce. Debe responder a las exigencias establecidas en el artículo precedente, excepto:

| | |
|---|---|
| Humedad (CIRF E-46 y E-42) | máx. 7% m/m |

19.1.31. El jarabe de glucosa-frutosa debe presentarse como un líquido incoloro o ligeramente amarillento. Deben responder a las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Sólidos refractométricos | mín. 78% m/m |
| Anhídrido sulfuroso | máx. 40 mg/kg |

19.1.32. El jarabe de alta fructosa debe presentarse como un líquido incoloro, transparente, de baja densidad, de salor dulce intenso. De acuerdo a su composición (m/m) se pueden clasificar del siguiente modo:

| Tipo de jarabe | Fructosa Mín. (*) | Monosacáridos Mín. (*) (CIRF E-61) | Otros sacáridos Máx. (*) (CIRF E-61) | Sólidos refractométricos Mín. (CIRF E-54) |
|---|---|---|---|---|
| 1ra. gen. | 42% | 92% | 7% | 70% |
| 2da. gen. | 55% | 95% | 5% | 75% |
| 3ra. gen. | 90% | 98% | 2% | 78% |

(*) Estos valores están expresados en base seca .

Todos los tipos deben responder a las siguientes especificaciones:

| | |
|---|---|
| Cenizas sulfatadas | máx. 0.5% g/Kg |
| Anhidrido sulfuroso | máx. 10 mg/Kg |

19.1.33. La dextrosa anhidra debe presentarse como un polvo blanco cristalino de reacción neutra. Debe responder a las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Aspecto de la solución al 50% | Transparente e incoloro |
| Sólidos totales | mín. 98% m/m |
| Azúcares reductores (en base seca) | 98.5% m/m |
| Cenizas sulfatadas (en base seca) | máx. 0.25% m/m |

19.1.34. La glucosa monohidratada (glucosa monohidrato) se presenta en forma de polvo blanco y debe responder a las características de la dextrosa anhidra a excepción del contenido de humedad que no debe ser superior a 10% (m/m).

19.1.35. La fructosa anhidra no contiene agua de cristalización y se debe presentar en forma de polvo blanco cristalino y responder a las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Fructosa (sobre base seca) | mín. 99.5% m/m |
| Glucosa (método enzimático) | máx. 0.1% m/m |
| Cenizas sulfatadas (sobre base seca) | máx. 0.5% m/m |

19.1.36. Las dextrinas y maltodextrinas pueden presentarse en forma de polvos blancos o amarillentos o de jarabes concentrados, transparentes e incoloros. Deben responder a las siguientes exigencias:

| | Dextrinas | Maltodextrinas |
|---|---|---|
| Sólidos totales m/m líquido | mín. 70% | mín. 70% |
| Humedad m/m, polvo | máx. 7% | máx. 7% |
| Azúcares reductores m/m (base seca) polvo | máx. 10% | máx. 20% |
| Azúcares reductores m/m (base seca) líquido (CIRF E-26) | - | máx. 20% |
| Cenizas (base seca) (CIRF E-6) | máx. 1.0% | máx. 1.0% |

19.1.37. El jarabe de maltosa se presenta como un líquido, espeso y transparente. Debe responder a las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Sólidos totales | mín. 70% m/m |
| Maltosa (por HPLC) | mín. 35% m/m |
| Cenizas (base seca) | máx. 1.0% m/m |

19.1.38. El jarabe de maltosa deshidratado se presenta como un polvo blanco o amarillento. Debe responder a las exigencias del jarabe de maltosa excepto en el contenido de humedad que no debe ser superior a 7% (m/m).

### Lactosa

#### Definiciones para lactosa

19.1.39. Lactosa. Es el glúcido obtenido del suero de leche.

#### Disposiciones particulares para lactosa

19.1.40. La lactosa puede presentarse en forma anhidra o con una molécula de agua de cristalización, o una mezcla de ambas formas. Debe responder a las exigencias siguientes:

| | |
|---|---|
| Lactosa (sobre base seca) | mín. 99% m/m |
| Cenizas sulfatadas (sobre base seca) | máx. 0.3% m/m |
| Pérdida por desecación (16 horas a la temperatura de 120°C.) | máx. 6% m/m |
| pH de la solución al 10% m/m | 4.5 - 7.0 |

## Sección 2

## Miel y Productos Relacionados

### Miel

#### Definiciones para miel

19.2.1. Miel. Es el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

#### Disposiciones generales para miel

19.2.2. Las características sensoriales de la miel serán las siguientes:

a) color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro, pero uniforme en todo el volumen del envase que la contenga;

b) sabor y aroma característico, libre de sabores y aromas extraños;

c) consistencia fluída, viscosa o cristalizada, total o parcialmente.

No debe presentar indicios de fermentación ni ser efervescente. Debe presentar una actividad diastásica mínima de 8 en la escala de Gothe, a excepción de las mieles con bajo contenido enzimático que deberán tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente al 3 en la escala de Gothe, siempre que el contenido de hidroximetil furfural no exceda a 15 mg/kg.

En todos los casos el contenido máximo de hidroximetil furfural será de 40 mg/kg.

Todos los tipos de miel deben cumplir además:

Reacción de Lund, precipitado mín. 1.5 ml en 24 horas
Reacción de Fiehenegativo dentro de las primeras 24 horas

19.2.3. Se prohibe en forma expresa el agregado de aditivos a la miel.

19.2.4. Se permite la comercialización de miel a granel, la que solo puede ser fraccionada en establecimientos habilitados para ese fin.

#### Disposiciones particulares para miel

19.2.5. De acuerdo a su origen, las mieles se clasifican en:

a) miel de flores, es la obtenida principalmente de los néctares de las flores, la que puede ser unifloral (o monofloral) si procede de flores de una misma familia, género o especie, o multifloral;

b) miel de mielada, es la obtenida primordialmente a partir de secreciones de las partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas, que se encuentran sobre ellas.

19.2.6. La miel, según su origen, debe cumplir además las siguientes exigencias:

| | Miel de flores m/m | Miel de mielada o mezcla m/m |
|---|---|---|
| Azúcares reductores (expresado en azúcar invertido) | mín. 65% | mín. 60% |
| Humedad | máx. 20% | máx. 20% |
| Sacarosa aparente | máx. 5% | máx. 10% |
| Dextrinas | máx. 5% | máx. 5% |
| Cenizas | máx. 0.6% | máx. 1% |
| Acidez libre | máx. 40 meq/g | máx. 40 meq/g |
| Sólidos insolubles en agua (se exceptúa la miel prensada en la que se tolera hasta 0.5% de sólidos insolubles en agua). | máx. 0.1% | máx. 0.1% |

19.2.7. De acuerdo al procedimiento de obtención, las mieles se clasifican en:

a) miel escurrida, es la obtenida por escurrimiento de los panales desoperculados, sin larvas;

b) miel prensada, es la obtenida por prensado de los panales sin larvas;

c) miel centrifugada, es la obtenida por centrifugación de los panales desoperculados sin larvas;

d) miel filtrada, es la que ha sido sometida a un proceso de filtración, sin perder su poder nutritivo.

19.2.8. Según su presentación se distingue los siguientes tipos:

a) miel, es la miel en estado líquido, cristalizado, o una mezcla de ambas;

b) miel en panales o miel en secciones, es la miel almacenada por las abejas en alvéolos operculados de panales nuevos, construídos por ellas mismas, que no

contengan larvas, y comercializada en panal entero o secciones de tales panales;

c) miel con trozos de panal, es la que contiene uno o más trozos de panales con miel, exentos de larvas;

d) miel cristalizada o granulada, es la que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de la glucosa;

e) miel cremosa, es la que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que la haga fácil de untar.

19.2.9. La miel fraccionada, acondicionada en envases herméticos, así como la miel a granel, debe rotularse de acuerdo a los requisitos generales de rotulación, pudiendo agregarse en la denominación el tipo a que pertenece según los artículos 19.2.5., 19.2.7. y 19.2.8.. En el caso en que se trate de miel de flores, podrá denominarse de acuerdo a la flor que proporciona la parte principal de néctar, siempre que los caracteres sensoriales (sabor y aroma) sean los propios de la flor de origen.

**Jalea real**

**Definiciones para jalea real**

19.2.10. Jalea real. Es el alimento de la larva de la abeja reina hasta el tercer o cuarto día de vida, constituído por la secreción de las glándulas de la cabeza de abejas jóvenes (5-15 días de vida).

Se presenta como una masa viscosa, de aspecto lechoso, color característico, que debe ser conservada en refrigeración.

**Disposiciones particulares para jalea real**

19.2.11. La Jalea Real debe responder a las siguientes características analíticas de composición:

Jalea Real Virgen:

| | |
|---|---|
| Humedad (secado 12 h a 70ºC) | 60 - 70% m/m |
| pH de la solución al 5% m/v a 20ºC | 3.4 - 4.5 |
| Indice de acidez | 23 - 48 |
| Proteína (N x 6,25) | 11 - 15% m/m |
| Azúcares reductores como glucosa | 10 -15% m/m |
| Sacarosa | máx. 5% m/m |
| Relación azúcares reductores/proteínas | 0.8 - 1.2 |
| Lípidos totales | 5 - 7% m/m |
| Lípidos ácidos | 4.3 - 5% m/m |
| Cenizas (500ºC) | 0.8 - 1% m/m |
| Fósforo (como P) | 150 - 250mg/100g |

Jalea Real Liofilizada:

| | |
|---|---|
| Humedad (12h a 70ºC) | 5 - 10% m/m |
| Proteínas (N x 6.25) | 27 - 40% m/m |
| Azúcares reductores como glucosa | 11 - 26% m/m |
| Sacarosa | máx. 10% m/m |
| Lípidos totales | 10 - 35% m/m |
| Cenizas (500ºC) | 2 - 5% m/m |
| Fósforo (como P) | 1800 - 3500 mg/100g |

**Polen**

**Definiciones para polen**

19.2.12. Polen. Es el elemento reproductor masculino de las flores, recogido por las abejas, depositado en la colmena y aglutinado en granos.

**Disposiciones particulares para polen**

19.2.13. El polen debe presentarse limpio, seco, sin restos de insectos, larvas o huevos, ni exceso de propóleo y presentar el olor característico de la especie floral de que provenga.

Puede ser secado artificialmente a una temperatura máxima del aire de 55ºC

19.2.14. El polen debe responder a las siguientes características analíticas:

| | |
|---|---|
| Humedad a 65ºC y 45mm Hg | máx. 8% m/m |
| Cenizas en base seca a 600ºC | máx. 4% m/m |

## Sección 3
## Productos a base de azúcar

**Confituras**

**Definiciones para confituras**

19.3.1. Confituras o golosinas. Son los productos cuyo ingrediente principal es azúcar, pudiendo emplear en su formulación como ingredientes complementarios otros edulcorantes nutritivos naturales, así como otros productos que se mencionan a texto expreso en la definición de cada confitura particular, pudiendo estar recubiertas o no.

19.3.2. Se incluye, bajo la denominación genérica de golosina o confitura, los siguientes productos: caramelos, pastillas, gomas de mascar, natillas, mazapanes, yemas, grageas, garapiñadas, peladillas, golosinas chocolatadas, marshmallows, pastas de semillas de frutas secas, tabletas de dulce de leche, nougats, nougatines, turrones.

19.3.3. Caramelos. Son las golosinas elaboradas por cocción y concentración de un jarabe de azúcar y otros edulcorantes nutritivos naturales, con el agregado de otros ingredientes complementarios y de aditivos alimentarios.

19.3.4. Se distingue los siguientes tipos de caramelos: de agua, masticables, crocantes y de leche.

19.3.5. Caramelos de agua. Es un caramelo de consistencia dura, pudiendo estar rellenos o no.

19.3.6. Caramelos masticables. Son los caramelos aireados, de consistencia blanda o semiblanda, cuya plasticidad permite una fácil masticación.

19.3.7. Caramelos crocantes. Son los caramelos de consistencia dura y quebradiza, que tienen como base una pasta de caramelos de agua, a la que se le puede agregar frutas secas.

19.3.8. Caramelos de leche. Son los caramelos que se elaboran con leche o derivados, grasa de leche, mono y diglicéridos de ácidos grasos.

19.3.9. Pastillas. Son las golosinas de pequeño tamaño y forma variada, obtenidas por mezclas de azúcar y otros ingredientes complementarios.

19.3.10. Se distinguen los siguientes tipos de pastillas, de acuerdo al proceso empleado para su fabricación:

a) pastillas comprimidas;

b) pastillas moldeadas (tipo caramelo de agua);

c) pastillas coladas.

19.3.11. Pastillas comprimidas. Son las pastillas obtenidas empleando la compresión como proceso fundamental, incorporando al azúcar como ingredientes complementarios los aglutinantes necesarios para la obtención de las característica deseadas.

19.3.12. Pastillas moldeadas. Son las pastillas elaboradas de la misma manera que los caramelos duros y presentados de igual manera que las pastillas, envueltas en forma individual o en paquetes. Se admite la denominación de caramelos en la rotulación de estos productos.

19.3.13. Pastillas coladas o pastillas de goma. Son las pastillas de consistencia elástica, obtenidas por cocción de azúcar y otros edulcorantes nutritivos naturales a los que se incorpora agentes aglutinantes.

19.3.14. Goma de mascar, goma de masticar o chicle. Es la golosina masticable o inflable constituída a base de gomas naturales de origen vegetal y de gomas sintéticas (polímeros y copolímeros), ceras y plastificantes, presentandose grageada con azúcar, sin gragear o rellenos con cremas o licores.

19.3.15. Natilla. Es la golosina semiblanda obtenida por cocción de una mezcla de leche y azúcares, adicionada de crema de leche, con o sin el agregado de chocolate, dulce de leche, aromatizantes y otros ingredientes complementarios.

19.3.16. Mazapán. Es la golosina de consistencia semiblanda, obtenida por cocción de una mezcla de almendras dulces peladas, finamente trituradas, con o sin vegetales confitados y con edulcorantes nutritivos naturales. Se presenta en barras, tabletas o cualquier otra forma.

19.3.17. Yemas acarameladas. Es la golosina preparada a base de yemas de huevo, las cuales se recubren con jarabe a punto de caramelo, adicionadas o no de frutas secas y coco.

19.3.18. Marshmallows. Es la golosina de consistencia plástica obtenida a partir de jarabes preparados con sacarosa y jarabes de glucosa, espesados y aireados con gelatina y clara de huevo, adicionados de aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento, que se secan y cortan con formas geométricas variadas.

19.3.19. Pasta de semillas de frutas secas. Es la golosina obtenida por cocción de frutas secas con edulcorantes nutritivos naturales. El producto se rotulará como "pasta de ..." indicando a continuación el o los nombres de las frutas secas utilizadas, nombrando todas las empleadas en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el caso de la pasta untable esta expresión figurará debajo de la designación del producto.

19.3.20. Tabletas de dulce de leche. Es la golosina de diversas formas elaborada a base de dulce de leche y azúcar, por concentración de esa mezcla.

19.3.21. Nougats. Es la golosina constituída por azúcares con clara de huevo o albúmina comestible y adicionada de fruta seca y coloreada y aromatizada por aditivos autorizados.

19.3.22. Nougatines. Es la golosina constituída por una pasta de azúcares, miel y almendras, recubierta de una capa de chocolate.

19.3.23. Confite. Es la golosina constituída por un núcleo de fruta seca, fruta confitada o licor mezclado con azúcar, recubierto por una capa dura de azúcar.

19.3.24. Gragea. Es el confite constituído por pasta macizas a base de azúcar, de forma y tamaño variado, con diversos colores y sabores.

19.3.25. Peladilla. Es la golosina obtenida al gragear fruta seca pelada hasta que quedan recubierta de una capa contínua de azúcar que es luego pulimentada mecánicamente. Se incluye las frutas secas recubiertas de chocolate o símil chocolate, lo que deberá indicarse en el nombre del producto.

19.3.26. Garrapiñada. Es la golosina elaborada con las semillas sanas, peladas, tostadas o no, de almendras, maníes y otras frutas secas, recubiertas por una capa grumosa de azúcar caramelizada. Se denominan con el nombre de la semilla empleada. Por ejemplo: "maníes garrapiñados".

19.3.27. Fundente o fondant. Es la confitura elaborada por cocción de una mezcla de azúcar con glucosa, fructosa o azúcar invertido, hasta la temperatura de ebullición (114 a 117ºC), que se amasa hasta obtener la consistencia plástica característica.

19.3.28. Fudge. Es la confitura obtenida sobre la base de fondant al cual se le incorpora leche, manteca, crema de leche, chocolate, albúmina de leche o de huevo, gelatina o trozos de frutas secas, vegetales confitados o frutas deshidratadas.

19.3.29. Turrón. Es el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos naturales con frutas secas, clara de huevo, albúmina de huevo o de leche, gelatina, a las que se les puede agregar yema de huevo, vegetales confitados, cereales inflados o laminados, cacao, chocolate, coco, y otros. Presentan consistencia blanda, semiblanda o dura (dependiendo del tipo) y forma de tabletas, barras o cualquier otra forma.

19.3.30. Turrón tipo alicante. Es el elaborado con almendras tostadas, azúcar, miel y clara de huevo y cuya consistencia es dura.

19.3.31. Turrón tipo jijona. Es el de composición similar al anterior pero en el que sus ingredientes han sido molidos hasta formar una pasta más o menos homogénea. Su consistencia es blanda.

**Disposiciones generales para confituras**

19.3.32. Se podrá incorporar a las confituras los aditivos colorantes y aromatizantes comprendidos en las listas generales correspondientes, excepto en los casos en que estos se prohiben a texto expreso. Los demás aditivos alimentarios a utilizar serán los que se establecen en la lista positiva correspondiente.

**Disposiciones particulares para confituras**

19.3.33. Las siguientes confituras o golosinas deben presentar las características que se detallan:

| Golosina | Humedad |
|---|---|
| Caramelos de agua | máx. 5% m/m |
| Caramelos masticables | máx. 15% m/m |
| Caramelos crocante | máx. 7% m/m |
| Caramelos de leche | máx. 20% m/m |
| Pastillas comprimidas | máx. 3% m/m |
| Pastillas coladas | máx. 15% m/m |
| Mazapán | máx. 20% m/m |
| Pasta de semillas de frutas secas | máx. 14% m/m |
| Turrón | máx. 20% m/m |

19.3.34. Los caramelos podrán denominarse con nombres fantasía.

19.3.35. Se autoriza el empleo de los siguientes ingredientes complementarios para los caramelos masticables: cualesquiera de los edulcorantes nutritivos, alcoholes polihidroxílicos, almidones y derivados de almidones, gelatina y grasas de origen vegetal, albúmina de huevo, además de los aditivos comprendidos en la listas correspondientes.

19.3.36. Los caramelos de leche deben cumplir con los siguientes requisitos:

| | |
|---|---|
| Sólidos de leche | mín. 5% m/m |
| Grasa de leche en caramelos de leche semidescremados | 2 - 4% m/m |
| Grasa de leche en caramelos de leche | 4 - 5.5% m/m |
| Grasa de leche en caramelos supercrema | mín. 5.5 % m/m |

Se prohibe el agregado de grasas de origen animal diferentes a las de leche.

19.3.37. A los caramelos de leche se les podrá incorporar otros ingredientes complementarios (coco rallado, chocolate, frutas secas, etc.) para conferirle cualidades sensoriales particulares. Asimismo se les puede agregar aditivos aromatizantes y saborizantes de acuerdo a lo establecido en la lista general correspondiente, excepto esencias artificiales con sabor a leche o crema.

19.3.38. Las gomas naturales de origen vegetal, las gomas sintéticas (polímeros y copolímeros), las ceras y plastificantes que pueden emplearse en la elaboración de goma de mascar se presentan en el ANEXO 1 de este capítulo.

19.3.39. Las gomas de mascar pueden contener como ingredientes complementarios azúcares nutritivos, polialcoholes, féculas y almidones.

19.3.40. Queda prohibido el agregado de aditivos colorantes a las natillas, las yemas acarameladas y las tabletas de dulce de leche.

19.3.41. El mazapán debe tener un contenido máximo de azúcares totales, expresado en azúcar invertido, de 65% m/m.

Se le podrá recubrir con chocolate o azúcar y contener vegetales confitados o miel, lo que deberá incluirse en la denominación.

19.3.42. Las pastas de semillas de frutas secas se las podrá presentar en forma de tabletas, barras o cualquier otra forma geométrica regular, o bien pastas untables y deben presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido) | máx. 40% m/m |
| Contenido en semillas | mín. 46% m/m |
| Acido cianhídrico | máx. 40 mg/kg |

Si se hubiere utilizado miel en cantidad no menor de 25% con respecto al total de los edulcorantes, ésta podrá incluirse en la denominación. No se permite el agregado de colorantes.

19.3.43. Las tabletas de dulce de leche deben presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Sólidos totales | mín. 85% m/m |
| Grasa de leche | mín. 4.5% m/m |

19.3.44. Se admite el agregado a los confites de hasta 5% de dextrinas o almidón.

19.3.45. Los turrones deben presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Azúcares totales expresada en azúcar invertido | máx. 55% m/m |
| Semillas | mín. 30% m/m |

A menos que la denominación esté comprendida en este reglamento, estos productos se denominarán "turrón de ...", aquí el nombre de la fruta seca o mezcla de frutas, y se podrá agregar "con ...", indicando aquí el nombre del ingrediente complementario que le confiere características particulares.

19.3.46. Se prohibe denominar turrón alicante o jijona a los turrones que no se hayan elaborado en estas regiones de España.

19.3.47. Cualquiera de los tipos de turrones pueden ser recubiertos por obleas, siempre que la cantidad de turrón no sea inferior al 70% m/m.

## Dulces

### Definiciones para dulces

19.3.48. Dulces. Genéricamente son los productos elaborados por cocción de frutas, hortalizas o tubérculos, enteros, picados, en pulpa o jugos, con edulcorantes nutritivos naturales en las cantidades estipuladas en cada caso y de los aditivos que se establecen en la lista positiva correspondiente.

19.3.49. Se incluye bajo la denominación genérica de dulces los siguientes productos: mermeladas, jaleas, dulces de corte o en almíbar, pastas o purés azucarados y vegetales confitados. El dulce de leche, a pesar de su designación, queda incluído en el capítulo correspondiente a Productos Lácteos.

19.3.50. Mermeladas. Es el dulce de consistencia pastosa, obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, en trozos o bajo la forma de pulpa, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.

19.3.51. Jalea. Es el dulce de consistencia semisólida y de aspecto traslúcido, obtenido por concentración de jugos o de ex-

tractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, a los cuales se le incorpora azúcar u otro edulcorante nutritivo.

19.3.52. Dulce de corte o dulce. Es el dulce de consistencia firme al corte, obtenido por cocción y concentración de pulpas tamizadas de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcares. Se identificarán por la denominación "Dulce de ", seguida del nombre de la fruta u hortaliza con la cual fueron elaborados, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

19.3.53. Dulce mezcla de ... Son los dulces resultantes de la mezcla de como máximo dos frutas u hortalizas. Se identificarán por la denominación "Dulce mezcla de ..." seguida de la denominación de las frutas u hortalizas que correspondiere, en caracteres de igual tamaño y realce.

19.3.54. Pasta o puré azucarado. Es el dulce de consistencia semisólida obtenido por cocción y concentración de pulpas de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.

19.3.55. Dulces en almíbar. Son los elaborados por cocción de frutas u hortalizas (batatas, higos, zapallo, frutillas y otros), enteros o en trozos, en un almíbar de concentración superior a 50º Brix, de manera que estas conserven su forma original. Podrán rotularse "dulce de... en almíbar" o simplemente "dulce de ... " y el nombre del vegetal utilizado.

19.3.56. Vegetales confitados. Son los productos obtenidos a partir de frutas u hortalizas enteros, en trozos o partes de ellos (en particular cáscaras de frutas cítricas), que se someten a cocción en jarabes azucarados de modo de lograr la penetración de los edulcorantes nutritivos en los tejidos vegetales.

**Disposiciones generales para dulces**

19.3.57. En cualquiera de los productos precedentemente definidos se admitirá la presencia de piel, semillas o ambas siempre que la naturaleza de la materia prima así lo exija. La cantidad de las mismas será la que naturalmente se encuentra en la fruta fresca (tomate, frutilla, frambuesa y similares) y en la parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.

19.3.58. Cuando los dulces, incluídos los vegetales confitados, se fraccionen en el comercio, deberán presentarse en su envase original, debidamente rotulado, a efectos de identificar su procedencia.

19.3.59. Los dulces pueden ser elaborados con alimentos de origen vegetal frescos o almacenados con el agregado de los aditivos establecidos en la lista positiva correspondiente. El almacenamiento deberá efectuarse en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, en recipientes o depósitos apropiados y, según el uso al cual han de ser destinados, se lo podrá hacer en trozos, enteros o bajo forma de pulpa. Los vegetales que se someterán posteriormente a confitado pueden almacenarse en agua sulfurosa o en salmueras cuya concentración mínima deberá ser mantenida en 9% (m/v). A los efectos de la presente reglamentación cualquiera de estos productos se considerará como un alimento semielaborado.

**Disposiciones particulares para dulces**

19.3.60. La mermelada debe tener una relación de fruta u hortaliza a edulcorante deberá ser como mínimo de 45:55 m/m y el contenido en sólidos solubles refractométricos a 20ºC será, como mínimo, de 65% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

19.3.61. La jalea debe tener una relación de jugo o extracto a edulcorante como mínimo de 35:65 m/m y el contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20ºC. será como mínimo, de 65% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

19.3.62. El dulce de corte o dulce debe tener una relación de fruta u hortaliza a edulcorante deberá ser como mínimo 45:55 m/m y el contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20ºC será, como mínimo, de 65%, excepto para los dulces de batata, zapallo y durazno para los cuales el contenido mínimo será de 60%.Se admite para el dulce de membrillo, el agregado de los colorantes comprendidos en la lista general de colorantes de este reglamento.

19.3.63. La pasta o puré azucarado debe tener un contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20ºC. será, como mínimo de 16% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

19.3.64. Se admite la comercialización de dulces de corte a los que se ha incorporado, durante o después de la elaboración, otros alimentos genuinos tales como frutas secas, vegetales confitados, cacao, chocolate, jaleas, dulce de leche y otros similares. Estos productos se rotularán como "dulce de ..... con agregado de ....", debiendo imprimirse la expresión con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

19.3.65. Las mermeladas y las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta 1.5% (m/m) de cáscara de las mismas, la cual se incorporará dividida en finos trozos logitudinales, debiendo ser sana y limpia.

19.3.66. Se distingue los siguientes tipos de frutas y hortalizas confitadas:

a) en almíbar, en un almíbar de concentración mínima de 40º Brix, los que pueden ser agregados de licores y otros ingredientes complementarios;

b) escurridas, cuando el jarabe excedente se escurre;

c) glaceadas, recubiertas por capa brillante de azúcar;

d) abrillantadas o cándidas, recubiertas por capa de azúcar finamente cristalizado.

19.3.67. En los tres últimos casos el tejido del centro de la fruta deberá tener un contenido mínimo de sólidos solubles medidos con refractómetro a 20ºC. de 68% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

19.3.68. Los vegetales confitados picados, sólo se podrán expender envasados, cumpliendo los requisitos generales de rotulación, declarando además los porcentajes aproximados de los vegetales componentes de la mezcla.

19.3.69. Se admite la coloración de los vegetales confitados definidos en 19.3.66 a), con los colorantes de la lista general de este reglamento. Los productos definidos en 19.3.66 b), c) y d), sólo podrán colorearse cuando sean comercializalizados como alimento semielaborado a consumidores no finales (uso industrial).

**ANEXO 1**
**(art. 19.3.38.)**

**La base masticable para la goma de mascar podrá estar compuesta por una o más de las siguientes sustancias:**

GOMAS NATURALES

| Familias y nombre usual | Procedencia |
|---|---|
| **Sapotáceas** | |
| Chicle | Manilkara zapotilla o Manilkara chicle |
| Chiquibul | Manilkara zapotilla |
| Groen Gus | Manilkara zapotilla o chicle |
| Gutta Hang Kang | Palaquium leiocarpium |
| Massaranduba chocolate | Manilkara solimoesensis |
| Massaranduba balata Níspero | Manilkara huberi<br>Manilkara zapotilla o chicle |
| Rosidinha | Micropholis |
| Chicle de Venezuela | Manilkara williamsii |
| **Apocináceas** | |
| Jelutong | Dyera costulata o Dyera lowii |
| Leche de Caspi | Couma macrocarpa |
| Pendaro | Couma macrocarpa o Couma utilis |
| Perillo | Couma macrocarpa o Couma utilis |
| **Moráceas** | |
| Leche de vaca<br>Niger Gutta<br>Tunu | Brosium utile<br>Ficus platyphilla<br>Castilla fallax |
| **Euforbiáceas** | |
| Chilte | Cnidoscolus elasticus y<br>Cnidoscolus tapiquensis |
| Goma natural | Hevea brasiliensis |

RESINAS

Copolímero de butadieno-estireno
Copolímero de isobutileno-isopreno
Polietileno
Piliisobutileno
Acetato de polivinilo
Resinas terpénicas naturales y sintéticas
Ester glicérido de la colofonia
Ester glicérido de la colofonia parcialmente dimerizada
Ester glicérido de la colofonia parcialmente hidrogenada
Ester de la colofonia y pentaeritrol
Ester de la colofonia parcialmente hidrogenada y pentaeritrol

PLASTIFICANTES

Acido esteárico
Lanolina
Grasas y aceites vegetales hidrogenados
Triacetato de glicerina
Manteca de cacao
Monoestearato de glicerina
Parafinas de calidad alimentaria

CERAS

Cera de parafina
Cera candelilla
Cera carnauba
Cera de abeja
Cera microcristalina
Cera de salvado de arroz

OTROS

Lecitina
Estearato sódico
Estearato potásico
Estearato magnésico
Glicerina
Propilenglicol
Talco
Gelatina
Hidróxido de aluminio

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 355 | Acido adípico | Golosinas | Nse |
| 355 | Acido adípico | Goma de mascar | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Golosinas | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Dulces | Nse |
| | Acido esteárico, ácido octadecanoico | Pastillas | 2000 |
| 297 | Acido fumárico | Golosinas | Nse |
| 297 | Acido fumárico | Goma de mascar | Nse |
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Golosinas | Nse |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Golosinas | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Golosinas | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Dulces | Nse |
| 353 | Acido metatartárico | Dulces | Nse |
| 200 | Acido sórbico | Dulces | 1500 |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Dulces | Nse |
| 406 | Agar | Dulces (batata, zapallo, durazno, zanahoria) | 5000 |
| 521 | Alumunio y sodio sulfato de | Frutas confitadas | 200 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Dulces | 200 |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Goma de mascar | 400 |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Goma de mascar | 400 |
| 509 | Calcio cloruro de | Dulces en almíbar | 250 |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Goma de mascar | 2000 |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Golosinas | 5000 |
| 526 | Calcio hidróxido de | Dulces en almíbar | 250 |
| 529 | Calcio óxido de | Dulces en almíbar | 250 |
| 203 | Calcio sorbato de | Dulces | 1500 |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Dulces | Nse |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Golosinas | Nse |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Dulces (batata, zapallo, durazno) | 5000 |
| 900 | Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano | Dulces | 10 |
| 312 | Dodecilgalato | Goma de mascar | 400 |
| 475 | Esteres de ácidos grasos con poliglicerol | Goma de mascar | Nse |
| 474 | Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | Goma de mascar | Nse |
| 473 | Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres | Goma de mascar | Nse |
| 637 | Etilmaltol | Goma de mascar | 300 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Goma de mascar | Nse |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Pastillas | Nse |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Confites | Nse |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Caramelos masticables | Nse |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Goma de mascar | Nse |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Pastillas | Nse |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Confites | Nse |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Caramelos masticables | Nse |
| 412 | Goma guar | Pastillas | Nse |
| 412 | Goma guar | Caramelos masticables | Nse |
| 412 | Goma guar | Confites | Nse |
| 412 | Goma guar | Goma de mascar | Nse |
| 412 | Goma guar | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Caramelos masticables | Nse |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Confites | Nse |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Pastillas | Nse |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Goma de mascar | Nse |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Confites | Nse |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Pastillas | Nse |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Caramelos masticables | Nse |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Goma de mascar | Nse |
| 415 | Goma xantano o xántica | Caramelos masticables | Nse |
| 415 | Goma xantano o xántica | Pastillas | Nse |
| 415 | Goma xantano o xántica | Confites | Nse |
| 415 | Goma xantano o xántica | Dulces (batata, zapallo, durazno) | Nse |
| 415 | Goma xantano o xántica | Goma de mascar | Nse |
| | Magnesio estearato de (compuesto) | Pastillas | 2000 |
| 636 | Maltol | Goma de mascar | 300 |
| 311 | Octil galato | Goma de mascar | 400 |
| 440 | Pectina | Dulces | Nse |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Goma de mascar | 10000 |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Goma de mascar | 10000 |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Golosinas | 1000 |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Goma de mascar | 10000 |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Golosinas | 1000 |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Goma de mascar | 10000 |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Golosinas | 1000 |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Golosinas | 1000 |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Goma de mascar | 10000 |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Goma de mascar | 10000 |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Golosinas | 1000 |
| 357 | Potasio adipato de | Golosinas | Nse |
| 357 | Potasio adipato de | Goma de mascar | Nse |
| 228 | Potasio bisulfito de | Dulces | 200SO2 |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Dulces | 200SO2 |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Dulces | Nse |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Golosinas | Nse |
| 202 | Potasio sorbato de | Dulces | 1500 |
| 225 | Potasio sulfito de | Dulces | 200SO2 |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Dulces | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Dulces | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Dulces | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Golosinas | Nse |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Dulces | Nse |
| 310 | Propil galato | Goma de mascar | 400 |
| 1520 | Propilenglicol | Golosinas | 1000 |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Goma de mascar | Nse |
| 356 | Sodio adipato de | Goma de mascar | Nse |
| 356 | Sodio adipato de | Golosinas | Nse |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Dulces | 200SO2 |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Dulces | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Golosinas | Nse |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Dulces | Nse |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Golosinas | 5000 |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Goma de mascar | 2000 |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Dulces | 200SO2 |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Dulces | Nse |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Golosinas | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Dulces | Nse |
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Goma de mascar | Nse |
| 201 | Sodio sorbato de | Dulces | 1500 |
| 221 | Sodio sulfito de | Dulces | 200SO2 |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Golosinas | Nse |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Dulces | Nse |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Golosinas | 5000 |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Golosinas | 5000 |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Golosinas | 5000 |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Golosinas | 5000 |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Goma de mascar | 400 |

# CAPITULO 20

# FRUTAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS

## Sección 1

### Disposiciones generales para frutas y hortalizas

20.1.1. Las frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco o al procesamiento industrial deben cumplir con las siguientes exigencias:

a) estar recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación;

b) estar exentas de lesiones o traumatismos cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto;

c) ser sanas;

d) estar exentas de artrópodos, helmintos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos y bacterias;

e) estar libres de partes marchitas;

f) estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie, excepto de una pequeña cantidad de tierra en tubérculos y raíces;

g) no exceder el límite máximo de residuos de plaguicidas y de fertilizantes fijados para los distintos tipos en el presente reglamento;

h) hallarse en estado de madurez apropiado para el uso al cual se destinen;

i) poseer las características de sabor, color, aroma y textura que les son propias.

## Sección 2

## Frutas

### Definiciones para frutas

20.2.1. Fruta. Es el producto destinado al consumo, procedente de la fructificación de una planta sana.

20.2.2. Fruta fresca. Es la que se consume en estado natural, poco después de su recolección, de grado de madurez adecuado y que mantiene sus propiedades sensoriales inalteradas.

20.2.3. Fruta congelada. Es la fruta entera o en trozos, adicionada o no de azúcares, que ha sido enfriada, por alguno de los métodos de congelación autorizados en este reglamento, a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas.

20.2.4. Fruta deshidratada o desecada. Es la fruta sana y limpia que por acción de agentes físicos, naturales o artificiales, ha sufrido pérdida de agua, hasta un contenido final máximo de 25%. Se exceptúa a las ciruelas deshidratadas o tiernizadas las que podrán contener un máximo de 35% de agua.

20.2.5. Fruta seca. Es la fruta que, una vez madura, presenta un grado de deshidratación natural tal que permite su conservación, con un endocarpio más o menos lignificado, siendo la semilla la parte comestible. Entre las frutas secas comestibles se reconoce las especies botánicas que se indica a continuación:

| NOMBRE COMUN | DESIGNACION BOTANICA |
|---|---|
| Almendras | Prunus amygdalus Stokes |
| Avellanas | Corylus avellana,C.máxima y C.colurna |
| Castañas | Castaña vesca Gaertn |
| Castañas de Cajú o Cayú | Anacardiun occidentalis L. |
| Nueces | Junglans regla L. |
| Nueces de Pará o de Brasil | Bertholletia nobilis Miers |
| Coco | Cocos mucífera L. |
| Piñones | Pinus pinea L., Pinus araucanus Mob. |
| Pistacho | Pistacia vera L. |
| Maní | Arachis hipogea L. |

20.2.6. "Cremogenado de...."(aquí el nombre de la fruta). Es el producto resultante de la desintegración mecánica de la fruta madura, sana, limpia y libre de semillas o carozos, con su piel o cáscara o partes de ellas.

20.2.7. Pasta de maní o manteca de maní. Es el producto preparado con semillas libres de tegumentos, de maní fresco y tostado, comprendidas en el artículo 20.2.5., mediante procesos de molienda y homogeneización. Se admite el agregado de sal, azúcares nutritivos y miel y hasta 3% de aceite de maní hidrogenado.

### Disposiciones generales para frutas

20.2.8. Para las frutas se admite dos grados de madurez:

a) el fisiológico, cuando alcanzan su máxima evolución;

b) el comercial o industrial, que corresponde a frutos cosechados antes o después de su madurez fisiológica.

20.2.9. Sólo se admite la comercialización al detalle de frutas frescas enteras, sanas y limpias que presenten grado de madurez fisiológico adecuado a las condiciones habituales de su comercialización. Por excepción se admite la venta de sandías fraccionadas.

20.2.10. Se autoriza el almacenamiento de fruta fresca en cámaras frigoríficas, siempre que mantenga las características propias del producto recién cosechado.

20.2.11. Se admite la protección superficial de frutas cítricas con ceras autorizadas, pero no el realce del color natural de las frutas por la adición de colorantes.

20.2.12. Se autoriza la preparación para la utilización posterior en la elaboración de dulces de pulpas preparadas con frutas que reúnan los requisitos establecidos en 20.1.1., con aditivos autorizados en la lista positiva de este reglamento.

20.2.13. Se prohibe el uso en la rotulación o en la propaganda de los nombres comunes mencionados en el artículo 20.2.5. para designar o referirse a otra fruta que no sea la correspondiente a la designación botánica indicada.

**Disposiciones particulares para frutas**

20.2.14. Las frutas deshidratadas o desecadas deben comercializarse envasadas. Se permite el agregado de aditivos conservadores de acuerdo con lo establecido en la lista positiva de aditivos alimentarios.

20.2.15. Solo se puede comercializar frutas secas y frutas deshidratadas que se presenten sanas, libres de productos extraños y parásitos.

20.2.16. La pasta de maní debe contener un mínimo de 90% de maní molido y tostado y cumplir los siguientes requisitos:

| | |
|---|---|
| Lípidos | 40 - 55% m/m |
| Humedad | máx. 13% m/m |
| Glúcidos | máx. 8.5% m/m |
| Cenizas (sobre base seca) | máx. 6% m/m |

## Sección 3
## Hortalizas

**Definiciones para hortalizas**

20.3.1. Hortaliza. Es cualquier planta herbácea producida en la huerta, de la cual una o más partes pueden usarse como alimento en su forma natural.

20.3.2. De acuerdo con la parte utilizada como alimento, las hortalizas se agrupan en:

a) verduras, cuando se utilizan las partes verdes;

b) legumbres, cuando se utilizan los frutos y semillas de las leguminosas;

c) raíces, tubérculos y rizomas, cuando se utilizan las partes subterráneas;

d) frutos, cuando se utilizan los productos de la fructificación de las hortalizas.

20.3.3. Hortaliza fresca. Es la hortaliza de cosecha reciente y consumo inmediato.

20.3.4. Hortaliza deshidratada. Es la hortaliza que por acción de agentes físicos, naturales o artificiales, ha sufrido pérdida de agua hasta un contenido final máximo de 12% a las que se podrá agregar los aditivos de la lista positiva de este reglamento.

20.3.5. Hortaliza congelada. Es la que ha sido enfriada, por alguno de los métodos autorizados en este reglamento, a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas. Se deben conservar a una temperatura máxima de -18ºC.

**Disposiciones generales para hortalizas**

20.3.6. Se permite la mezcla de varias hortalizas deshidratadas y cortadas, debiendo indicarse en la rotulación los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para el conjunto.

20.3.7. Se autoriza la preparación sin tratamiento térmico, de hortalizas peladas y cortadas en cubos, bastones y otras formas, solas o en mezclas, que se deben presentar en envase cerrado hermético, listas para su cocción y consumo. Se las puede adicionar de los aditivos que figuran en la lista positiva correspondiente.

20.3.8. Se permite la designación con nombres de fantasía a las mezclas de hortalizas cortadas, deshidratadas, congeladas o en conserva (por ej.: macedonia, jardinera, juliana). Deben entregarse envasadas y figurar en el rótulo, inmediatamente debajo del nombre fantasía, las hortalizas componentes de la mezcla.

**Disposiciones particulares para hortalizas**

20.3.9. Las papas (Solamun tuberosum L.) no podrán ser comercializadas ni procesadas cuando se encuentren brotadas.

## Sección 4

## Conservas vegetales

**Definiciones para conservas vegetales**

20.4.1. Conservas vegetales. Son los preparados elaborados con frutas y hortalizas, cuyas materias primas deberán satisfacer las exigencias de la Sección 1 del presente capítulo. Se deben envasar en recipientes herméticos y el preparado será esterilizado para su conservación por un tiempo prolongado. Se exceptúa de este requisito los concentrados definidos en los artículos 20.4.20 a 20.4.23, los que pueden envasarse en material plástico flexible con cierre hermético e inviolable.

20.4.2. Compota. Es la conserva preparada por cocción de frutas cortadas o picadas con un medio líquido constituído por una solución azucarada de 14 grados Brix como máximo.

20.4.3. Frutas u hortalizas en almíbar. Es el producto preparado con frutas u hortalizas enteras, en mitades o en trozos con aristas definidas y un jarabe límpido, definido en el artículo 19.1.7 de este reglamento.

20.4.4. Fruta en jugo de fruta. Es el producto preparado con frutas enteras, en mitades o en trozos con aristas definidas, envasadas en un medio líquido constituído por el jugo de la misma fruta o de otra fruta que debe mencionarse en la rotulación.

**Disposiciones generales para conservas vegetales**

20.4.5. Se consideran aptas para el consumo aquellas conservas que satisfacen el ensayo de estabilidad consistente en la incubación durante 14 días a 29 ± 2ºC.

20.4.6. Se prohíbe en forma expresa:

a) el fraccionamiento de conservas fuera de las fábricas de alimentos, exceptuándose restaurantes y casas de comida cuando se destinen para consumo en el mismo lugar.

b) la utilización en la elaboración de hortalizas al natural en conserva de sustancias conservadoras, espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes, o cualquier otro

ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de sal, azúcar y aditivos comprendidos en la lista positiva de esta reglamentación.

c) el reverdecimiento de las conservas vegetales con sales de níquel, cobre, o la adición de sustancias colorantes extrañas.

20.4.7. Las conservas de hortalizas al natural pueden elaborarse con hortalizas frescas o con hortalizas deshidratadas. En el primer caso se las designará con el nombre de la hortaliza exclusivamente y en el segundo caso se debe establecer que se ha elaborado con la hortaliza remojada. El tamaño de la letra que tipifica si es fresca o remojada no debe ser inferior a 5 mm y debe presentarse con caracteres claramente legibles.

20.4.8. En la rotulación de las frutas y hortalizas en almíbar se debe indicar el nombre de la fruta u hortaliza que ha sido envasada y la forma de presentación, seguidos del tipo de almíbar que contiene de acuerdo a lo establecido en el artículo 19.1.17. de este reglamento.

20.4.9. Las frutas en jugo de fruta pueden tener agregado o no un edulcorante nutritivo. El jugo debe tener una concentración mínima de 5 grados Brix cuando no está edulcorado y si se trata de jugo edulcorado, de 15 grados Brix.

En la rotulación se debe indicar además el nombre de la fruta que ha sido envasada, la forma de presentación y la expresión "en jugo de fruta", y si se trata de jugo edulcorado se denominará "en jugo de fruta azucarado". En ambos casos se consignará el porcentaje de azúcar total expresado en glucosa m/m en la fase líquida.

20.4.10. El peso escurrido mínimo, determinado de acuerdo a la Norma UNIT 569/89, no debe ser inferior al 56% en las compotas, 50% en las conservas de hortalizas y 54% en las frutas en almíbar o en jugo, a excepción del ananá en rodajas, para el que se admite un mínimo de 50%.

20.4.11. En los productos a que se refiere esta sección los recipientes deben llenarse de forma que el producto -incluído el líquido- ocupe no menos del 90% de la capacidad del recipiente medido de acuerdo a la Norma UNIT 568/89.

### Conservas de tomate

### Definiciones para conservas de tomate

20.4.12. Con la denominación genérica de conservas de tomate se entiende los diversos productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles, del Lycopersicum esculentum P. Miller, variedades rojas y rojizas, envasados herméticamente y esterilizados.

Se distinguen las siguientes conservas:

a) jugo de tomates;

b) tomates enteros al natural;

c) tomates al natural en trozos;

d) tomates al natural en cubos o cubeteados;

e) tomate tamizados;

f) concentrado de tomate;

20.4.13. A los efectos de este reglamento, se entiende por sólidos solubles naturales la lectura refractométrica realizada a 20ºC en el suero claro, obtenido del producto de tomate, expresada como porcentaje de sacarosa, y corregida como se indica a continuación.

A los efectos del cálculo de los sólidos solubles naturales, se aplicará la siguiente fórmula:

% sólidos solubles naturales = lectura refractométrica a 20º C - % total de sal - % azúcares agregados.

A su vez el % de azúcares agregados se obtiene descontando al % de azúcares totales los azúcares propios del tomate, según lo indicado en la siguiente tabla:

| Derivado de tomate | Cantidad a descontar % |
|---|---|
| Pulpa de tomates | 2.5 |
| Puré de tomates | 5.0 |
| Extracto simple de tomates | 8.0 |
| Extracto doble de tomates | 15.0 |
| Extracto triple de tomates | 19.0 |

20.4.14. Jugo de tomates. Es el jugo extraído de tomates maduros de variedades rojas, pasado por tamiz de 0.7 mm., libre de semillas, piel y otras partes no comestibles adicionado o no de sal (hasta 2%) y edulcorantes nutritivos. Se designa de igual forma el producto obtenido por reconstitución a partir del jugo concentrado.

20.4.15. Tomates enteros al natural. Son los frutos enteros de textura consistente y en perfecto estado de madurez, lavados y pelados, adicionados o no de sal y edulcorantes nutritivos, envasados herméticamente y esterilizados en su propio jugo.

20.4.16. Tomates al natural en trozos. Es el preparado a que se refiere el artículo anterior, cuando los frutos han sido cortados en trozos no menores a tres (3) cm. en su medida menor.

20.4.17. Tomate al natural en cubos o cubeteado. Es el preparado de la misma forma del anterior, pero en el que los frutos han sido cortados en trozos no menores de 1.5 cm. en su medida mayor.

20.4.18. Tomate tamizado o pulpa de tomates tamizada. Es el producto elaborado por trituración mecánica de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm. de luz.

20.4.19. Con la denominación genérica de concentrados de tomates se designan a los productos elaborados por concentración del jugo y pulpa de tomates, que han sido pasados por una malla no mayor a 0.7 mm de luz a fin de eliminar semillas, piel y otros.

20.4.20. Pulpa de tomate concentrada o pulpa de tomate tamizada concentrada. Es el producto elaborado en las condiciones indicadas en el artículo 20.4.19., el que además deberá tener un porcentaje de sólidos solubles naturales comprendido entre 7 y 10%.

20.4.21. Puré de tomates. Es el concentrado que cumple las exigencias previstas en el artículo 20.4.19. y que tiene un porcentaje de sólidos solubles naturales no inferior a 9.5%.

20.4.22. Extracto simple de tomates. Es el concentrado que cumple las exigencias del artículo 20.4.19., a excepción del porcentaje de sólidos solubles naturales que no podrá ser inferior a 15%.

20.4.23. Extracto doble y extracto triple de tomates. Son los concentrados cuyos sólidos solubles naturales no son inferiores al 27 y 34% respectivamente.

**Disposiciones generales para conservas de tomate**

20.4.24. Las conservas de tomate, además de responder a las exigencias que en cada caso se indiquen, no deben acusar un porcentaje mayor de 50 campos microscópicos que presenten filamentos de mohos según el método de Howard Stephenson.

No pueden contener más de 0.50% de cenizas insolubles en agua, referido al producto de 4.5% de sólidos solubles, ni dar reación positiva franca de almidón, excepto en el caso de productos con la denominación específica de "salsa ......".

20.4.25. Se prohibe mencionar en la rotulación la denominación genérica de "conserva de tomates".

20.4.26. Se puede adicionar a cualquiera de las conservas de tomates un máximo de 5% de sal, debiendo indicarse en este caso en la rotulación, el contenido total de sal o cloruro de sodio expresado en gramos por 100 gramos. También se admite el agregado de edulcorantes nutritivos.

**Disposiciones particulares para conservas de tomate**

20.4.27. Se permite la obtención de jugo de tomates por concentración y posterior reconstitución con agua, de forma tal que se mantengan los factores esenciales de composición y calidad.

El porcentaje de sólidos solubles naturales no debe ser inferior a 3%.

20.4.28. El peso escurrido de los tomates enteros al natural no debe ser menor del 65% del peso de agua destilada a 20ºC que cabe en el recipiente. Se admite la presencia de restos de piel hasta 14 cm2 por quilogramo del producto. Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5.

20.4.29. El peso escurrido mínimo y el máximo de restos de piel de los tomates al natural en trozos y en cubos deben cumplir con lo establecido en el artículo precedente.

20.4.30. El tomate tamizado debe poseer un porcentaje de sólidos solubles naturales no inferior a 4.5%. Se pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5.

20.4.31. Se prohibe mencionar en la rotulación la denominación genérica de "concentrado de tomates" debiendo figurar únicamente la denominación que este reglamento adjudica a cada tipo de producto.

## Sección 5

## Jugos

**Definiciones para jugos**

20.5.1. Jugo de ...(aquí el nombre de la o las frutas empleadas). Es el producto obtenido mecánicamente a partir de las partes comestibles de frutas sanas, limpias y maduras, clarificado o no por procedimientos físicos o enzimáticos. Sus caracteres sensoriales serán los típicos de la materia prima de origen.

20.5.2. Quedan comprendidos en la denominación de jugos los productos obtenidos por restauración en jugos concentrados de la proporción de agua extraída durante el proceso de concentración de jugo, siempre que mantengan desde el punto de vista sensorial, químico y microbiológico las características propias de los jugos naturales.

20.5.3. Jugos concentrados. Son los productos obtenidos por concentración de jugos vegetales que presenten una relación de volumen mínima con el jugo original de 50% (1 a 2), excepto para las frutas cítricas, que será de 33% (1 a 3), y que cumplan con las exigencias de este reglamento.

20.5.4. Jugos azucarados. Son aquellos jugos definidos en 20.5.1 a los que se les ha incorporado alguno de los azúcares autorizados como ingrediente, o han sido endulzados con jugos naturales desaborizados.

20.5.5. Néctar. Es el producto no fermentado, constituído exclusivamente por la pulpa y el jugo de la fruta correspondiente, adicionado o no de edulcorantes nutritivos o miel en una cantidad total de azúcares o miel (expresados como materia seca) no superior al 20% del producto final. No debe contener más de 3g/Kg de alcohol.

**Disposiciones generales para jugos**

20.5.6. Se admite en los jugos un contenido máximo de 0.5 grados alcohólicos, con excepción del jugo de uva que no puede contener más de 1 grado alcohólico.

20.5.7. Se autoriza la mezcla de jugos de frutas u hortalizas. Los jugos integrantes de la mezcla deben ser declarados en la lista de ingredientes,de acuerdo a los requisitos generales de rotulación. Además debe declararse el porcentaje de aquellos jugos componentes que se encuentren en una proporción mayor al 10%, no permitiéndose ninguna representación gráfica que corresponda a otra fruta u hortaliza.

El producto debe denominarse "jugo de ......",aquí el nombre de todas las frutas intervinientes,en orden decreciente, cuyo jugo se encuentre presente en una proporción mayor al 10% en la mezcla.

20.5.8. Los jugos para consumo directo deben tener una concentración mínima de 5 grados Brix cuando no están edulcorados y si son edulcorados de 15 grados Brix.

20.5.9. Se autoriza en la producción de jugos y néctares de frutas, el empleo de:

a) nitrógeno y anhídrido carbónico;

b) enzimas pectolíticas, proteolíticas y amilolíticas;

c) gelatina;

d) taninos;

e) silica aerogel;

f) caolín;

g) carbón vegetal;

h) filtración con agentes inertes (perlita, asbestos, tierra de infusorios, celulosa y poliamida insoluble);

i) clarificantes (para jugo de uva exclusivamente) caseina, clara de huevo y albúmina.

20.5.10. Se prohibe adicionar a los jugos y néctares agentes aromatizantes (excepto el aroma natural recuperado) y colorantes. Se admite el agregado de los aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios de este reglamento. La incorporación de ácido ascórbico no podrá ser mencionada en la rotulación o en la propaganda como vitamina C incorporada.

20.5.11. Los productos incluídos en esta sección pueden ser conservados por algunos de los siguientes procedimientos:

a) por métodos físicos autorizados: frío, filtración esterilizante, pasteurización y esterilización;

b) por métodos químicos de acuerdo a lo establecido en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios.

20.5.12. Los jugos no edulcorados conservados por alguno de los métodos descriptos en el literal a) del artículo anterior pueden ser denominados "jugo natural de..." seguido por el nombre de la fruta, cuando dan cumplimiento a las demas exigencias.

Los productos conservados por métodos químicos deben denominarse "jugo de..." seguido por el nombre de la fruta e inmediatamente por debajo la leyenda "adicionado de conservador".

20.5.13. Se permite la adición a los jugos de cremogenados como ingrediente enturbiante y saborizante. En esos casos deberá figurar en la rotulación del producto la leyenda "adicionado de cremogenado".

**Disposiciones particulares para jugos**

20.5.14. Se admite la restauración del aroma de los jugos concentrados por medio de la recuperación de los volátiles durante la concentración del jugo en cuestión o del jugo de otras frutas del mismo tipo.

Se debe consignar en la rotulación la concentración de sólidos solubles (grados Brix) y la dilución a operar para reconstituir el jugo.

20.5.15. En la rotulación de los jugos azucarados debe figurar la palabra "endulzado" o "azucarado" colocada en la cara principal del envase, asi como el porcentaje de azúcares totales o el de azúcares agregados. Si es empleado jugo desaborizado, bastará que este sea declarado en la lista de ingredientes.

Se tolera el agregado de hasta 15 gramos por litro de azúcares (expresado como materia seca) en jugos de frutas para corregir el sabor, exceptuándose los de manzana y pera, sin que se considere éste como jugo azucarado.

20.5.16. Considerando las características de acidez, sabor, astringencia y contenido de pulpa de las frutas, se establece los siguientes porcentajes mínimos de fruta (pulpa y jugo) que deben contener los néctares.

| Nombre de la fruta Pulpa y jugo en producto terminado | % (m/m) mínimo |
|---|---|
| Banana | 25 |
| Guayaba | 25 |
| Granada | 25 |
| Mburucuyá | 25 |
| Limón y lima | 25 |
| Papaya | 25 |
| Ciruela | 25 |
| Grosellas | 25 |
| Cerezas ácidas (*) | 35 |
| Mango | 35 |
| Damasco | 40 |
| Frambuesa | 40 |
| Frutilla | 40 |
| Cerezas | 40 |
| Moras | 40 |
| Durazno | 45 |
| Ananá | 50 |
| Cítricos (menos lima y limón) | 50 |
| Manzanas | 50 |
| Membrillos | 50 |
| Peras | 50 |

(*) Se refiere al producto de acidez mínima expresada como ácido tartárico de 8 g/l.

Cuando se trate de mezclas, el porcentaje será proporcional a la composición de ésta.

20.5.17. En el rótulo de los néctares se debe hacer constar el porcentaje mínimo del contenido de fruta total (pulpa y jugo) con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

## Sección 6
## Encurtidos

**Definiciones para encurtidos**

20.6.1. Con la denominación genérica de encurtidos se entiende los vegetales que se envasan en vinagre o en otro ácido comestible y sal después de haber sido "curadas" en salmuera, pudiendo ser adicionados o no de condimentos, extractos o esencias naturales y azúcares. Comprende los pickles y frutas u hortalizas en vinagre.

20.6.2. Pickles. Son los encurtidos que han sido sometidos a una fermentación láctica en condiciones especiales, siendo conservados en vinagre o en el líquido de fermentación, con o sin la adición de condimentos y con o sin adición de sal o azúcar.

20.6.3. Frutas u hortalizas en vinagre. Son los encurtidos elaborados utilizando los frutos u hortalizas crudas o cocidas, enteras o fraccionadas, conservadas en vinagre, con la adición o no de otro ácido comestible, con o sin la adición de condimentos, sal o azúcar.

20.6.4. Los productos elaborados sin fermentación láctica deben denominarse con el nombre del vegetal conservado, por ejemplo: ajíes en vinagre.

20.6.5. Las aceitunas en salmuera o en conserva quedan comprendidas en la denominación genérica de encurtidos aún cuando no se envasan en vinagre.

20.6.6. Chucrut o repollo ácido. Es el producto obtenido por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades de repollo blanco y duro, Brassica olerácea, limpias y sanas con o sin condimentos. El contenido en mohos determinado por el método de Howard Stephenson, no debe ser superior a 50% de campos positivos.

20.6.7. Chutney. Es el producto elaborado con diversas hortalizas y frutas en vinagre y condimentado con manzanas, azúcares, jengibre, mostaza y otros.

**Disposiciones generales para encurtidos**

20.6.8. Los encurtidos pueden conservarse por calor (pasterización) o por otros métodos físicos.

20.6.9. Todos los ingredientes utilizados en la preparación de los pickles y vegetales en vinagre, deben responder a las exigencias de este reglamento.

20.6.10. Los productos a que se refiere esta sección, a excepción de las aceitunas en salmuera, deben presentar una acidez del líquido de cobertura no inferior al 1.3% expresada en ácido acético.

20.6.11. Cuando se emplee tapas metálicas en los envases que contengan encurtidos, deben aislarse del contenido por medio de una capa de material aceptado, de acuerdo a las exigencias del Capítulo 12 de este reglamento.

## LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Coco rallado | 200 |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Jugos y néctares | Nse |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Conservas vegetales | 500 |
| 210 | Acido benzoico | Encurtidos | 800 |
| 210 | Acido benzoico | Jugos y néctares | 1000 |
| 330 | Acido cítrico | Hortalizas frescas envasadas | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Jugos y néctares | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Jugos y néctares | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Coco rallado | 200 |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Conservas vegetales | 500 |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Conservas vegetales | Nse |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Conservas vegetales | Nse |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Hortalizas frescas envasadas | Nse |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Jugos y néctares | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Hortalizas frescas envasadas | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Jugos y néctares | Nse |
| 200 | Acido sórbico | Vegetales deshidratados | 500 |
| 200 | Acido sórbico | Jugos y néctares | Nse |
| 200 | Acido sórbico | Concentrados de tomate (en envase flexible) | 500 |
| 200 | Acido sórbico | Encurtidos | 800 |
| 200 | Acido sórbico | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 200 | Acido sórbico | Pulpas de frutas | 1500 |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Jugos y néctares | Nse |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Conservas vegetales | Nse |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Coco rallado | 200 |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Coco rallado | 200 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Jugos y néctares | 400 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Vegetales deshidratados | 200 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Hortalizas frescas envasadas | 200 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Papas fritas congeladas | 50 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Encurtidos | 100 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Pulpas de frutas | 2500 |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Frutas secas peladas | 200 |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Frutas secas peladas | 200 |
| 302 | Calcio ascorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 302 | Calcio ascorbato de | Conservas vegetales | 500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 302 | Calcio ascorbato de | Coco rallado | 200 |
| 509 | Calcio cloruro de | Conservas vegetales | 250 |
| 578 | Calcio gluconato de | Conservas vegetales | 250 |
| 327 | Calcio lactato de | Conservas vegetales | 250 |
| 327 | Calcio lactato de | Jugos y néctares | Nse |
| 903 | Cera carnauba | Superficie frutas citricas | Nse |
| 901 | Cera de abejas (blanca y amarilla) | Superficie frutas citricas | Nse |
| 230 | Difenilo, fenilbenceno | Superficie frutas citricas | 70 |
| 312 | Dodecilgalato | Coco rallado | 200 |
| 909 | Esperma de ballena, cera spermaceti | Superficie frutas citricas | Nse |
| 512 | Estannoso cloruro | Conservas vegetales | 15 |
| 904 | Goma laca, shellac | Superficie frutas citricas | Nse |
| 322 | Lecitina | Coco rallado | 2000 |
| 311 | Octil galato | Coco rallado | 200 |
| 231 | Orto fenil fenol, 2-hidroxidifenilo | Superficie frutas citricas | 12 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Conservas vegetales | 500 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Jugos y néctares | Nse |
| 303 | Potasio ascorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 212 | Potasio benzoato de | Encurtidos | 800 |
| 212 | Potasio benzoato de | Jugos y néctares | 1000 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Jugos y néctares | 400 SO2 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Encurtidos | 100SO2 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Vegetales deshidratados | 200 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 |
| 317 | Potasio eritorbato de | Coco rallado | 200 |
| 317 | Potasio eritorbato de | Jugos y néctares | Nse |
| 317 | Potasio eritorbato de | Conservas vegetales | 500 |
| 317 | Potasio eritorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 326 | Potasio lactato de | Papas fritas congeladas | Nse |
| 326 | Potasio lactato de | Hortalizas frescas envasadas | Nse |
| 326 | Potasio lactato de | Jugos y néctares | Nse |
| 326 | Potasio lactato de | Conservas vegetales | Nse |
| 351 | Potasio malatos de | Hortalizas frescas envasadas | Nse |
| 351 | Potasio malatos de | Jugos y néctares | Nse |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Vegetales deshidratados | 200SO2 |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Encurtidos | 100SO2 |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Jugos y néctares | 400SO2 |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Jugos y néctares | Nse |
| 202 | Potasio sorbato de | Encurtidos | 800 |
| 202 | Potasio sorbato de | Vegetales deshidratados | 500 |
| 202 | Potasio sorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 202 | Potasio sorbato de | Concentrados de tomate (en envase flexible) | 500 |
| 202 | Potasio sorbato de | Jugos y néctares | Nse |
| 202 | Potasio sorbato de | Pulpas de frutas | 1500 |
| 225 | Potasio sulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 |
| 225 | Potasio sulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 |
| 225 | Potasio sulfito de | Jugos y néctares | 400SO2 |
| 225 | Potasio sulfito de | Encurtidos | 100SO2 |
| 225 | Potasio sulfito de | Vegetales deshidratados | 200SO2 |
| 225 | Potasio sulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Conservas vegetales | Nse |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Jugos y néctares | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Conservas vegetales | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Jugos y néctares | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Hortalizas frescas envasadas | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Jugos y néctares | Nse |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Jugos y néctares | Nse |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Conservas vegetales | Nse |
| 310 | Propil galato | Coco rallado | 200 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Coco rallado | 200 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Jugos y néctares | Nse |
| 301 | Sodio ascorbato de | Conservas | 500 |
| 211 | Sodio benzoato de | Jugos y néctares | 1000 |
| 211 | Sodio benzoato de | Encurtidos | 800 |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Papas fritas congeladas | 50SO2 |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Encurtidos | 100SO2 |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Vegetales deshidratados | 200SO2 |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Jugos y néctares | 400SO2 |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Pulpas de frutas | 2500SO2 |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Jugos y néctares | Nse |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Papas fritas congeladas | 100P2O5 |
| 386 | Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de | Papas fritas congeladas | 100 |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Papas fritas congeladas | 100 |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Conservas vegetales | Nse |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Jugos y néctares | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 316 | Sodio eritorbato de | Jugos y néctares | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Coco rallado | 200 |
| 316 | Sodio eritorbato de | Conservas vegetales | 500 |
| 325 | Sodio lactato de | Hortalizas frescas envasadas | Nse |
| 325 | Sodio lactato de | Conservas vegetales | Nse |
| 325 | Sodio lactato de | Papas fritas congeladas | 100 |
| 350 | Sodio malatos de | Jugos y néctares | Nse |
| 350 | Sodio malatos de | Hortalizas frescas envasadas | Nse |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Encurtidos | 100SO2 |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Vegetales deshidratados | 200SO2 |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Jugos y néctares | 400SO2 |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Jugos y néctares | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Conservas vegetales | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Jugos y néctares | Nse |
| 232 | Sodio o-fenilfenol | Superficie frutas citricas | 12 |
| 201 | Sodio sorbato de | Encurtidos | 800 |
| 201 | Sodio sorbato de | Jugos y néctares | Nse |
| 201 | Sodio sorbato de | Vegetales deshidratados | 500 |
| 201 | Sodio sorbato de | Concentrados de tomate (en envase flexible) | 500 |
| 201 | Sodio sorbato de | Hortalizas frescas envasadas | 500 |
| 201 | Sodio sorbato de | Pulpas de frutas | 1500 |
| 221 | Sodio sulfito de | Papas fritas congeladas | 50SO2 |
| 221 | Sodio sulfito de | Vegetales deshidratados | 200SO2 |
| 221 | Sodio sulfito de | Encurtidos | 100SO2 |
| 221 | Sodio sulfito de | Hortalizas frescas envasadas | 200SO2 |
| 221 | Sodio sulfito de | Jugos y néctares | 400SO2 |
| 221 | Sodio sulfito de | Pulpas de frutas | 2500SO2 |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Hortalizas frescas envasadas | Nse |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Frutas secas peladas | 200 |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | Frutas secas peladas | Nse |
| 306 | Tocoferoles, concentrado mezcla | Frutas secas peladas | Nse |

# CAPITULO 21

# CACAO Y DERIVADOS

## Sección 1

### Cacao en grano y derivados

### Definiciones para cacao en grano y derivados

21.1.1. Cacao en grano o granos de cacao. Es la semilla del Theobroma cacao L. fermentada y desecada, prácticamente libre de insectos y de materia extraña.

21.1.3. Cacao tostado descascarillado. Es el grano de cacao tostado, quebrado, al que se le ha eliminado la cáscara, los tegumentos y demás impurezas en la forma más completa técnicamente factible.

21.1.4. Cascarilla de cacao. Es la cáscara de cacao limpia y en perfecto estado de conservación.

21.1.5. Pasta, licor o masa de cacao. Es el producto que se obtiene por la molienda del cacao tostado descascarillado. Debe contener un mínimo de lípidos de cacao de 50% (m/m).

21.1.6. Torta de cacao. Es el producto obtenido a partir de la pasta de cacao, que resulta de la separación de la porción lipídica por presión y cuyo contenido de lípidos de cacao mínimo debe ser de 8% (m/m).

21.1.7. Cacao desgrasado o desmantecado. Es la torta de cacao a la cual se le ha extraído la fracción lipídica por medio de solventes de uso permitido y cuyo contenido máximo de lípidos de cacao es de 8% (m/m).

21.1.8. Cacao en polvo. Es el producto que se obtiene mediante trasformación mecánica, a un estado pulverulento de la torta de cacao desgrasada por presión o por solventes de uso permitido, de modo que el contenido de lípidos no sea inferior a 8% (m/m).

21.1.9. Polvillo o finos de cacao. Es la fracción del cacao en grano que se obtiene como subproducto durante los procedimientos de separación del cacao y de la cascarilla por ventilación, y en el desgerminado. Debe contener como mínimo 20% (m/m) de lípidos de cacao (sobre base seca).

21.1.10. Manteca de cacao. Es el producto obtenido por prensado en caliente o por extracción con solventes autorizados del cacao descascarillado o de la pasta de cacao. Presenta un color blanco o ligeramente amarillento, olor y sabor propios.

21.1.11. Cacao soluble, solubilizado o alcalinizado. Es el cacao en polvo tratado con una cantidad suficiente de álcalis para neutralizar la acidez natural del cacao. El producto resultante debe quedar no debe presentar un pH superior a 7.5.

21.1.12. Cacao solubilizado dulce o edulcorado o azucarado. Es la mezcla homogénea de cacao solubilizado y azúcar con un contenido mínimo de cacao del 25% (m/m).

21.1.13. Cocoa. Es el producto de la molienda de la torta de cacao adicionada de azúcar en una proporción máxima de 68% m/m y que contiene una proporción mínima de cacao en polvo de 32% (m/m).

21.1.16. Alimento en polvo con cacao, o polvo con cacao o sabor cacao. Es la mezcla homogénea de azúcar y cacao en polvo, con un contenido mínimo de cacao del 15%. Se puede utilizar los siguientes ingredientes complementarios: leche en polvo, suero de leche en polvo, cereales (molidos, laminados o bajo otras formas), espesantes (almidones modificados, goma xantano, carragenina y malto dextrinas), fosfolípidos (lecitina u otros autorizados), vainillina, etilvainillina y cloruro de sodio.

### Disposiciones particulares para cacao en grano y derivados

21.1.17. Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

| | Humedad | Alcalinidad de las cenizas (**) | Cenizas totales |
|---|---|---|---|
| Cacao en grano | máx. 8% m/m | - | - |
| Pasta de cacao | máx. 7% m/m | - | máx. 4% m/m |
| Cacao en polvo desgrasado | máx. 9% m/m | máx. 4% m/m | - |
| Cacao en polvo | máx. 9% m/m | máx.4% m/m | - |
| Manteca de cacao | máx. 0.2% m/m (*) | - | - |
| Alimento en polvo con cacao | máx. 4% | - | - |
| Cacao soluble (***) | - | máx. 6.5% m/m | máx. 15.5% m/m |

(*) a 100-105ºC

(**) expresada en carbonato de potasio sobre base seca

(***) las cenizas y la alcalinidad se expresan sobre base seca desgrasada. Los álcalis a emplear pueden ser uno o más de los siguientes productos: carbonatos e hidróxidos alcalinos, carbonato de magnesio, óxido de magnesio y solución de amoníaco.

21.1.18. Los granos de cacao que se destinen a la elaboración de productos para consumo humano deberán ser enteros, prácticamente exentos de podredumbre, de hongos, de insectos o de cualquier plaga, de polvo y sin olores ni sabores extraños.

El contenido máximo de cascarilla que se admite es del 14% (m/m) y el contenido máximo de aflatoxinas totales será de 10 ug/kg (determinado por el método AOAC).

21.1.19. La pasta de cacao debe responder a las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Almidón de cacao | máx. 9% m/m |
| Fibra bruta | máx. 4% m/m |
| Cenizas insolubles en HCl al 10% | máx. 0.3% m/m |
| Teobromina + cafeína | mín. 1.5% m/m |
| Indice de peróxidos | máx 10 meq/kg |

21.1.20. La torta de cacao debe tener una cantidad de cascarilla y germen no superior al 4% (m/m).

21.1.21. La manteca de cacao debe presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Punto de fusión | 30 - 35º C |
| Indice de refracción a 40º C | 1.453 - 1.459 |
| Indice de yodo (Wijs) | 33 - 43 |
| Indice de saponificación | 192 - 197 |
| Insaponificable (en éter de petróleo) | máx. 0.35% m/m |

21.1.22. Para el cacao solubilizado dulce y el cacao en polvo azucarado se debe declarar en el rótulo los porcentajes de cacao y azúcar en caracteres claramente legibles.

21.1.23. La calidad del cacao estará referida al porcentaje de defectos expresados en m/m. Se reconoce los siguientes defectos en los granos de cacao:

a) grano enmohecido; es el que a simple vista presenta mohos en su parte interna;

b) grano negro; es el que se presenta con color más oscuro que el promedio de los restantes;

c) grano apolillado; es el que se encuentra agujereado o dañado de otra manera por acción de insectos o los presenta;

d) grano pizarroso; es el que presente un color pizarra en la mitad o más de la superficie que queda al descubierto por un corte longitudinal a través del centro;

e) grano germinado; es el que presenta su cáscara perforada, rajada o rota por el crecimiento del germen;

f) pasilla; es el grano que está aplastado o deformado;

g) grano múltiple; es el que se encuentra constituído por varios granos semiadheridos y no totalmente formados.

## SECCION 2

## Chocolates

### Definiciones para chocolates

21.2.1. Con la denominación genérica de chocolate se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso tecnológico adecuado a partir de cualesquiera de los siguientes ingredientes principales: granos de cacao descascarillado, cacao en pasta, torta de cacao, cacao en polvo y como ingredientes complementarios, edulcorantes nutritivos naturales y manteca de cacao.

Solo se admite además de manteca de cacao la presencia de grasa de leche en los tipos que corresponda.

En la formulación de los chocolates se puede emplear otros ingredientes complementarios que se mencionan a texto expreso en la definición de cada chocolate particular.

21.2.2. Chocolate con leche. Es el producto que se obtiene a partir de cacao y derivados, leche y otros ingredientes complementarios.

De acuerdo a la cantidad y tipo de leche utilizada en su elaboración se distinguen los siguientes tipos:

a) chocolate con leche, sin otro calificativo;

b) chocolate con leche de alto contenido lácteo;

c) chocolate con leche descremado;

d) chocolate con crema.

21.2.3. Chocolate blanco. Es el producto elaborado con manteca de cacao, azúcar, leche en polvo o leche condensada y otros ingredientes complementarios.

21.2.4. Chocolate cobertura o cobertura de chocolate. Es el chocolate destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, etc.

21.2.5. Chocolate blanco cobertura. Es el chocolate blanco destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería.

21.2.6. Chocolate aromatizado. Es cualquiera de los tipos de chocolate a los cuales se les ha incorporado agentes saborizantes autorizados. Se debe establecer en la rotulación el tipo de chocolate seguido de la expresión "aromatizado artificialmente" o "sabor.....".

21.2.7. Chocolate para taza. Es el chocolate que se comercializa en tabletas a los efectos de preparar la bebida correspondiente.

21.2.8. Chocolate con ....(frutas secas, frutas deshidratadas, frutas confitadas, miel, café, caramelos duros, cereales soplados o masas molidas cuyo origen debe ser mencionado). Es cualquiera de los chocolates definidos al cual se han incorporado los ingredientes mencionados de forma que pasan a constituir parte de la masa. Se les puede adicionar agentes aromatizantes con la finalidad de reforzar el sabor, siempre que se declare en la rotulación de acuerdo a lo establecido para chocolate aromatizado.

Debe contener un mínimo de 3% (m/m) del ingrediente a que se refiere la denominación, y un mínimo de contenido de chocolate de 60% (m/m).

21.2.9. Chocolate relleno. Es el producto moldeado que contiene un relleno el cual se encuentra completamente recubierto de cualquier tipo de chocolate. El relleno debe distinguirse nítidamente del recubrimiento exterior en su composición.

En su rotulación se debe emplear la denominación "chocolate relleno de ....". El contenido mínimo de chocolate del recubrimiento debe ser de 40% (m/m).

21.2.10. Chocolate aereado. Es cualquiera de los chocolates definidos que, mediante procedimientos de elaboración adecuados y autorizados, se forman dando lugar a una estructura alveolar. Las características serán las mismas que correspondan al chocolate al que hacen mención en la denominación.

21.2.11. Símil chocolate. Es cualquiera de los tipos de chocolate que, satisfaciendo la definición genérica de chocolate, y las específicas de alguno de los tipos de chocolate, tiene sus lípidos de cacao sustituídos, total o parcialmente, por aceites vegetales hidrogenados. En todos los casos el contenido total de lípidos será el establecido para el tipo de chocolate a cuya denominación responda. La expresión "símil chocolate" se indicará con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

**Disposiciones generales para chocolates**

21.2.12. Excepto en aquellos productos en que se establezca un valor diferente para lípidos y cenizas totales, las características generales de todos los tipos de chocolates son las siguientes:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 3% m/m |
| Lípidos del cacao | mín. 16% m/m |
| Cenizas totales | máx. 2.5% m/m |

Los aditivos alimentarios a utilizar son los que se establecen en la lista positiva de aditivos alimentarios

**Disposiciones particulares para chocolates**

21.2.13. Se podrá incorporar a la denominación la calificación de amargo o dulce a cualquiera de los chocolates definidos, excepto chocolate en gránulos o escamas con leche, siempre que cumplan con las siguientes características:

| | Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido) |
|---|---|
| Amargo | máx. 46% m/m |
| Dulce | 46-55% m/m |

El chocolate en gránulos o escamas con leche dulce presentará un contenido de azúcar comprendido entre 46 y 66% (m/m).

21.2.14. El chocolate con leche debe tener un máximo de cenizas totales de 3.5% (m/m).

21.2.15. El chocolate con leche se clasifica en los siguientes tipos:

| | Sólidos no grasos en leche | Grasa de leche |
|---|---|---|
| Chocolate con leche, sin otro calificativo | mín. 12% m/m | mín. 3.5% m/m |
| Chocolate con leche de alto contenido lácteo | mín. 15% m/m | mín. 5% m/m |
| Chocolate con leche descremado | mín. 14% m/m | máx. 0.5% m/m |
| Chocolate con crema | 3 - 14% m/m | mín. 7% m/m |

21.2.16. Las características del chocolate blanco son las siguientes:

| | |
|---|---|
| Lípidos de cacao | mín. 20% m/m |
| Azúcares (expresado en azúcar invertido, excluída la lactosa) | máx. 55% m/m |
| Grasa de leche | mín. 3.5% m/m |
| Sólidos no grasos de leche | mín. 10.5% m/m |

21.2.17. Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

| | Lípidos de cacao |
|---|---|
| Chocolate cobertura | mín. 31% m/m |
| Chocolate para taza | mín. 23% m/m |
| Chocolate en gránulos o escamas | mín. 12% m/m |

21.2.18. Las características del chocolate blanco cobertura son las siguientes:

| | |
|---|---|
| Lípidos de cacao | mín. 31% m/m |
| Sólidos totales de leche | mín. 15% m/m |
| Azúcares (expresado en azúcar invertido) | máx. 50% m/m |

## Sección 3

## Bombones con chocolate

**Definiciones para bombones con chocolate**

21.3.1. A los efectos de esta reglamentación, con la denominación de bombones con chocolate se entiende los productos de fantasía, del tamaño de un bocado, que se recubren con chocolates de diversos tipos o los productos en que cualquier tipo de chocolate definido en la Sección 2, o símil chocolate, constituye su masa, se encuentren estos últimos recubiertos o no. En todos los casos la porción de chocolate o símil del producto debe ser como mínimo de 10% (m/m).

21.3.2. Bombones de chocolate. Son aquellos cuyo relleno esta constituído por cualquiera de los tipos de chocolate mencionados en la Sección 2.

21.3.3. Bombones de frutas con chocolate. Son aquellos cuyo relleno esta constituído por frutas, pulpas de frutas, jugos de frutas o concentrados de frutas en un contenido mínimo de 5% (m/m).

21.3.4. Bombones rellenos de ... Son aquellos cuyo relleno está constituído por diversos ingredientes en una cantidad no inferior al 8% (m/m). Si el contenido del relleno es inferior a los límites establecidos la denominación será "bombón sabor..." o una denominación fantasía aceptada como tal.

## LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 330 | Acido cítrico | Bombones | Nse |
| 338 | Acido esteárico, ácido octadecanoico | Productos de cacao | 2500 |
| 200 | Acido sórbico | Productos de cacao | 1000 |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Bombones | Nse |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Productos de cacao | 200 |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Productos de cacao | 200 |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Productos de cacao | 100 |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Productos de cacao | 100 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Polvos sabor cacao | 5000 |
| 460i | Celulosa microcristalina | Polvos sabor cacao | 5000 |
| 312 | Dodecilgalato | Productos de cacao | 200 |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Productos de cacao | Nse |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Productos de cacao | Nse |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Productos de cacao | Nse |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Productos de cacao | Nse |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Productos de cacao | Nse |
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Productos de cacao | Nse |
| 637 | Etilmaltol | Productos de cacao | 1000 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Polvos sabor cacao | Nse |
| 410 | Goma garrofín, caroba, algarrobo, jatai | Polvos sabor cacao | Nse |
| 412 | Goma guar | Polvos sabor cacao | Nse |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Polvos sabor cacao | Nse |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Polvos sabor cacao | Nse |
| 415 | Goma xantano o xántica | Polvos sabor cacao | Nse |
| 322 | Lecitina | Productos de cacao | Nse |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Productos de cacao | Nse |
| 311 | Octil galato | Productos de cacao | 200 |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Bombones | Nse |
| 202 | Potasio sorbato de | Productos de cacao | 1000 |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Bombones | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Bombones | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Bombones | Nse |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Bombones | Nse |
| 310 | Propil galato | Productos de cacao | 200 |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Bombones | Nse |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Bombones | Nse |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Bombones | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Bombones | Nse |
| 201 | Sodio sorbato de | Productos de cacao | 1000 |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Bombones | Nse |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Productos de cacao | 100 |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | Productos de cacao | Nse |
| 306 | Tocoferoles, concentrado mezcla | Productos de cacao | Nse |

# CAPITULO 22

# CAFE, TE Y YERBA

## Sección 1
## Café

### Definiciones para café

22.1.1. Café verde o café crudo. Es la semilla sana, limpia y despojada de tegumentos externos, del fruto maduro del Coffea arábica L. y de otras especies del mismo género, lavados y desecados.

22.1.2. Café torrado o tostado. Es el producto obtenido sometiendo café crudo apto para el consumo a un tratamiento térmico adecuado que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico). Para su obtención se adiciona hasta dos kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de café crudo. Se comercializa en grano o molido.

22.1.3. Café abrillantado o glaseado. Es el café en grano adicionado de azúcar y tostado que se comercializa entero o molido.

22.1.4. Café descafeinado. Es el café privado de una buena parte de su cafeína por medio de un tratamiento autorizado.

22.1.5. Café soluble o instantáneo. Es el café en polvo o granulado obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café tostado o abrillantado.

22.1.6. Café soluble o instantáneo descafeinado. Es el producto en polvo o granulado obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café descafeinado.

### Definiciones para sucedáneos del café

22.1.7. Cereales tostados. Son los productos obtenidos por calentamiento adecuado de los granos de cereales sanos y limpios, tales como trigo, cebada, malta y otros, adicionados de hasta dos kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de cereal crudo.

22.1.8. Cereales abrillantados o glaseados. Son los productos obtenidos por tostación de los granos de cereales sanos y limpios en presencia de hasta veinticinco kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de cereal crudo y molidos.

22.1.9. Cereales solubles o instantáneos. Es el producto en polvo o granulado obtenido por deshidratación del extracto acuoso de cereal tostado o glaseado, pudiendo tener otros ingredientes tales como glucosa o miel.

22.1.10. Achicoria tostada o torrada. Es el producto de la torrefacción de raíz de achicoria (Cichorium intybus L.) limpia y sana con adición de hasta tres kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de productos a tostar.

### Disposiciones generales para café

22.1.11. Cuando el café se expende con indicación de su procedencia, debe responder a las características específicas respectivas. Los granos deben ser de color y tamaño uniforme y del tipo que se declare: redondo (Borbón-Moka), ovales cortos: (Brasil, Colombia, América Central), alargados (Antillas), puntudos (Borbón Puntudo) y otros.

22.1.12. El café verde o crudo que circule, se tenga en depósito o se venda en el comercio debe responder a las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 13% |
| Cenizas totales | máx. 5% |
| Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% | máx. 1% |
| Cloro total en cenizas | máx. 0.6% |
| Cafeína | mín. 1% |

22.1.13. Se considera inepto para el consumo el café verde que contiene más de:

- 10% en peso de impurezas propias del café (granos deformados, abortados negros, restos de semillas, envolturas, cáscaras, tallos y pedúnculos).

- 1% en peso de sustancias extrañas (piedras, polvo, terrones, astillas, cáscaras, y granos no beneficiados, otras impurezas).

También se considera inepto para el consumo el café verde alterado (húmedo, mohoso, rancio, quemado y en general mal conservado) o adulterado en cualquier forma, incluso por la adición de materias colorantes y aromatizantes artificiales.

22.1.14. Se considera igualmente inepto para el consumo, el café verde que no se encuentre comprendido dentro de los tipos 2 al 8 inclusive de la tabla para la clasificación del café, que se detalla en el artículo 22.1.15., por lo que no se debe encontrar un número de defectos mayor de 360 en 300 gramos de muestra, determinado en base al siguiente cuadro de equivalencia de defectos:

| | |
|---|---|
| 1 grano negro | 1 defecto |
| 3 conchas | 1 defecto |
| 5 granos verdes | 1 defecto |
| 5 granos quebrados | 1 defecto |
| 2 granos quemados | 1 defecto |
| 5 granos secos | 1 defecto |
| 1 piedra grande | 2 a 3 defectos |
| 1 piedra regular | 1 defecto |
| 3 piedras pequeñas | 1 defecto |
| 1 astilla grande | 2 a 3 defectos |
| 1 astilla regular | 1 defecto |
| 3 astillas pequeñas | 1 defecto |
| 1 cáscara grande | 1 defecto |
| 3 cáscaras pequeñas | 1 defecto |
| 1 coco | 1 defecto |
| 2 granos no beneficiados | 1 defecto |

22.1.15. La tabla para la clasificación del café es la siguiente:

| Defectos | Tipos | Puntos | Defectos | Tipos | Puntos |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 2 | +100 | 38 | 4-30 | -30 |
| 4 | 2-5 | +95 | 40 | 4-35 | -35 |
| 5 | 2-10 | +90 | 42 | 4-40 | -40 |
| 6 | 2-15 | +85 | 44 | 4-45 | -45 |
| 7 | 2-20 | +80 | 46 | 5 | -50 |
| 8 | 2-25 | +75 | 49 | 5-5 | -55 |
| 9 | 2-30 | +70 | 53 | 5-10 | -60 |
| 10 | 2-35 | +65 | 57 | 5-15 | -65 |
| 11 | 2-40 | +60 | 61 | 5-20 | -70 |
| 11 | 2-45 | +55 | 64 | 5-25 | -75 |
| 12 | 3 | +50 | 68 | 5-30 | -80 |
| 13 | 3-5 | +45 | 71 | 5-35 | -85 |
| 15 | 3-10 | +40 | 75 | 5-40 | -90 |
| 17 | 3-15 | +35 | 79 | 5-45 | -95 |
| 18 | 3-20 | +30 | 86 | 6 | -100 |
| 19 | 3-25 | +25 | 93 | 6-5 | -105 |
| 20 | 3-30 | +20 | 100 | 6-10 | -110 |
| 22 | 3-35 | +15 | 108 | 6-15 | -115 |
| 23 | 3-40 | +10 | 115 | 6-20 | -120 |
| 25 | 3-45 | +5 | 123 | 6-25 | -125 |
| 26 | 4 | Base | 130 | 6-30 | -130 |
| 28 | 4-5 | -5 | 138 | 6-35 | -135 |
| 30 | 4-10 | -10 | 145 | 6-40 | -140 |
| 32 | 4-15 | -15 | 153 | 6-45 | -145 |
| 34 | 4-20 | -20 | 160 | 7 | -150 |
| 36 | 4-25 | -25 | 180 | 7-5 | -155 |

| Defectos | Tipos | Puntos |
|---|---|---|
| 200 | 7-10 | -160 |
| 220 | 7-15 | -165 |
| 240 | 7-20 | -170 |
| 260 | 7-25 | -175 |
| 280 | 7-30 | -180 |
| 300 | 7-35 | -185 |
| 320 | 7-40 | -190 |
| 340 | 7-45 | -195 |
| 360 | 8 | -200 |

**Disposiciones generales para sucedáneos del café**

22.1.16. Prohíbese la venta de café mezclado con cereales o achicoria u otras sustancias extrañas al mismo.

22.1.17. Se autoriza exclusivamente el empleo de la palabra "café", en la rotulación de envases y propaganda en general de los productos así denominados y definidos en esta sección.

En particular, se prohíbe usar la palabra "café" (por ejemplo: "café de malta" y otros) para designar a los productos sucedáneos de café, así como las mezclas de café con estos u otros productos adulterantes. Se exceptúa las mezclas en polvo, de los productos definidos en 22.1.5. y 22.1.6. con leche deshidratada o similares, para preparar bebidas instantáneas.

**Disposiciones particulares para café**

22.1.18 El café torrado o tostado e comercializa en grano o molido. Responde a las siguientes características.

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 5% |
| Cenizas totales (500-550oC.) (expresado sobre producto seco) | máx. 5% |
| Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% | máx. 1% |
| Extracto total acuoso | 20 a 33% |
| Extracto etéreo | mín. 8% |
| Extracto alcohólico | mín. 12% |
| Cloruro en cenizas (expresado en Cl) | máx. 0.7% |
| Sulfatos en cenizas (expresados en SO3) | máx. 4% |
| Cafeína | mín. 0.8% |
| Granos carbonizados | máx. 5% |

22.1.19 El café abrillantado no contiene más del 8% de agua y su extracto acuoso no excede del 38%. Los demás componentes son los normales en el grano de café tostado. La cantidad de azúcar a adicionar no puede exceder de veinticinco kilogramos por cada cien kilogramos de café verde.

22.1.20 El café descafeinado debe tener un contenido de cafeína máximo de 0,2% (m/m). Debe cumplir las exigencias establecidas para el café tostado o glaseado, y no debe con-

tener restos de las sustancias empleadas para extraer la cafeína.

22.1.21. El café soluble debe cumplir las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 4.5% |
| Cafeína anhidra cuando proviene de café tostado | mín. 2.5% |
| Cuando proviene de café abrillantado | mín. 1.5% |
| pH de la solución al 2% | 4 a 6 |

Se comercializa en envases herméticos autorizados.

22.1.22. El café instantáneo o soluble descafeinado debe cumplir las mismas exigencias que el café soluble excepto en el contenido de cafeína, el cual no debe ser superior a 0.3%.

**Disposiciones particulares para sucedáneos del café**

22.1.23. Los cereales solubles o instantáneos deben cumplir las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 5% |
| pH de la solución al 2% | 3 a 6 |

22.1.24. La achicoria tostada o torrada debe cumplir las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Cenizas | máx. 10% |
| Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% | máx. 3% |
| Humedad | máx. 15% |

## Sección 2

## Té

### Definiciones para té

22.2.1. Té. Es el producto constituído por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de Camellia sinensis, libradas al consumo bajo diferentes aspectos, verde o negro, según su preparación.

La denominación genérica de té se utiliza exclusivamente para referirse al producto definido en el párrafo anterior o a las infusiones del mismo.

22.2.2. Té verde. Es el té elaborado en base a hojas sometidas a secado.

22.2.3. Té negro. Es el té elaborado en base a hojas sometidas a fermentación y secado.

22.2.4. Té descafeinado. Es el té que por un tratamiento especial ha sido privado de casi la totalidad de su cafeína.

**Disposiciones generales para té**

22.2.5. La mezcla de tés de distinto origen geográfico, efectuada en el país, no puede rotularse con la indicación de su procedencia, debiendo considerarse como industria uruguaya.

22.2.6. Se autoriza la aromatización de tés de distintos tipos con esencias líquidas o cristales, por ej.: con esencia de bergamota (Eare Cray) y ácidos cítrico, málico o tartárico en cantidad necesaria para conferir las cualidades sensoriales deseadas. Deben en todos los casos satisfacer las exigencias para el té, denominarse con nombres de fantasía y rotularse de acuerdo a las normas generales de rotulación de este reglamento.

22.2.7. El té verde o negro debe cumplir las siguientes condiciones:

| | |
|---|---|
| Tallos y peciolos rojizos casi desprovistos de hojas | máx. 35% |
| Humedad | máx. 12% |
| Cenizas | máx. 8% |
| Cenizas solubles en agua/cenizas totales | mín. 0.5 |
| Cenizas insolubles en HCl 10% | máx. 1% |
| Cafeína | mín. 1% |
| Extracto acuoso del té negro | mín. 24% |
| Extracto acuoso del té verde | mín. 28% |

Los valores de cenizas y cafeína están expresados sobre sustancia seca.

Prohíbese la venta de té agotado, averiado, alterado, adicionado de hojas de otros vegetales o de cualquier otra sustancia extraña.

22.2.8. El té puede ser presentado para su consumo de las siguientes formas:

a) convencional: cuanto está constituído por hojas y tallos adecuadamente procesadas, necesitando agua hirviendo para la preparación de la infusión;

b) instantáneo o soluble: es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té, siendo soluble en agua;

c) pronto para beber: cuanto está constituído por extracto acuoso, edulcorado o no, no necesitando dilución para su consumo. En dicho caso el producto queda comprendido dentro de lo establecido en el artículo 25.2.3. de este reglamento y debe ajustarse a sus exigencias.

**Disposiciones particulares para té**

22.2.9. Según la procedencia del té, se distingue:

| | Origen Longitud de las hojas (cm) | Anchuras de las hojas (cm) |
|---|---|---|
| Té de China | 4.5 - 7 | 2 - 3 |
| Té de Ceylan, India, Java, Brasil, Argentina y Ecuador | 10 - 14 | 4 - 5 |
| Té de Annan y Sana | hasta 23 | hasta 2 - 3 |

22.2.10. El té verde puede denominarse con alguno de los nombres siguientes, si presenta las características correspondientes:

1) té hyson: formado por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas, de tamaño uniforme, que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral;

2) té swin hyson: formado por las hojas inferiores y descartes de hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente;

3) té pólvora (gunpower): cuando las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 milímetros de diámetro; se suele aromatizar con olivo silvestre (Olea fragans);

4) té perla o imperial: las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior, bajo la forma de bolitas de 3 a 5 milímetros de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre.

22.2.11. El té negro puede ser elaborado en base a hojas enteras o quebradas.

22.2.12. El té negro elaborado en base a hojas enteras se clasifica en:

a) souchong: té de hojas delgadas, grandes, procedentes de la primera y segunda cosecha;

b) pekoe souchong: calidad intermedia entre la souchong y la pekoe;

c) pekoe: esta denominación genérica comprende:

c.1) flowery orange pekoe: té elaborado en base a las recolecciones de brotes y hojas más tiernas;

c.2) orange pekoe: se caracteriza por hojas menos tiernas que las del tipo anterior;

c.3) pekoe Nº1: elaborado con hojas menos tiernas aún que las del tipo anterior;

c.4) congo: té constituído por hojas de tercera cosecha, de hojas de tamaño mayor que las precedentes.

22.2.13. El té negro elaborado en base a hojas quebradas se clasifica en:

a) broken orange pekoe;

b) broken orange pekoe fannings;

c) broken pekoe;

d) broken tea;

e) fannings;

f) pekoe fannings;

g) pekoe fannings one;

h) orange fannings;

i) pekoe dust;

j) dust.

22.2.14. El té preparado para infusiones, o té en saquitos o bolsitas, obtenido por las hojas y tallos más pequeños, debe responder a las exigencias establecidas para el té verde o negro, en lo que es aplicable. Se debe comercializar exclusivamente en envases individuales (bolsitas o sobres) y el material de estos debe ser apto para ese uso.

22.2.15. La cafeína del té descafeinado no será superior al 0.10%.

22.2.16. El té soluble o instantáneo debe presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Cafeína | mín. 4.0% |
| Humedad | 2.0% - 4.0% |

## Sección 3

## Yerba mate

### Definiciones para yerba mate

22.3.1. Yerba mate bruta. Es el producto de la poda del árbol Ilex paraguáriensis, St. Hilaire, constituído por hojas y gajos tiernos del mismo, sometidos o no al proceso de pre-deshidratación, y sujeto a un posterior secado y trituración de las hojas, en las instalaciones de los secaderos.

22.3.2. Yerba canchada. Es la yerba bruta sometida al proceso de pre-hidratación y secado, formada por hojas, pecíolos, y tallos jóvenes del árbol Ilex paraguariensis, deshidratadas, ligeramente trituradas y posteriomente cernidas para su limpieza de fragmentos de gajos y residuos.

22.3.3. La yerba canchada que contenga más de 10 por ciento de polvo que pase por el tamiz Nº 40 (16 hilos por centímetro lineal) se considera yerba elaborada.

22.3.4. La yerba canchada debe además cumplir las siguientes condiciones:

a) debe presentar color uniforme, estar exenta de hojas negras y sin vestigios de fructificación;

b) cernida en malla Nº 40 no debe pasar más de un 10 por ciento en peso del total;

c) cernida en zaranda de varillas de 3.0 milímetros por 70 milímetros debe pasar el 100% del producto;

d) cernida en malla Nº 30 (30 hilos por cada 25.5 mm lineales), deberá quedar retenido un milímetro en peso de 68.5%, no pudiendo ser el total de hojas desecadas, rotas o pulverizadas, inferior al 77.5% en peso del total.

22.3.5. Yerba mate elaborada. Es el producto resultante del proceso de elaboración final que recibe la yerba canchada, y tiene más del 10% de polvo.

Se subdivide en:

a) cimarrón: producto elaborado que se caracteriza por su color verde oliva y acentuado porcentaje de granos finos, destinado a degustación en mate con agua caliente y de sabor amargo;

b) té de mate verde: es el producto elaborado constituído solamente por fragmentos de hoja con o sin tallitos, de color verde, que después de su infusión es destinado a su degustación caliente o frío;

c) té de mate tostado o quemado: es el producto elaborado constituído por fragmentos de hojas con o sin tallitos, triturado y tostado en equipos especiales; su infusión es destinada a la degustación caliente o fría;

d) mate soluble: es el extracto concentrado, líquido o en polvo, obtenido industrialmente a partir del mate verde o tostado.

22.3.6. Palos. Son los fragmentos de gajos tiernos de la yerba mate,

que en la operación de zarandeo quedan retenidos sobre las mallas con luz de 3.0 por 70.0 milímetros.

22.3.7. Tallitos. Son los pecíolos de las hojas de yerba mate.

22.3.8. Polvo. Es la materia resultante de la pulverización de las hojas y pecíolos secos de la yerba mate, obtenido por el cernido en zaranda de malla Nº 50 (50 mallas en cada 25.4 mms. lineales), a una velocidad de 30 r.p.m..

22.3.9. Goma. Es la materia resultante de la pulverización de las hojas secas de yerba mate, en morteros o molinos, obtenida del cernido en malla Nº 50 (50 mallas en cada 25.4 mms. lineales), a una velocidad de 30 r.p.m..

22.3.10. Residuos. Es el material compuesto de polvo, fragmentos de hojas y pecíolos de yerba mate, sobrante de las operaciones de elaboración o del proceso para la obtención de la yerba mate canchada.

22.3.11. Tela de zaranda. Son las telas, tejidos o mallas, utilizadas como tamiz en zarandas o cernidores, que tienen su numeración dada por la cantidad de hilos por pulgada lineal. Estos, dispuestos en ambos sentidos, forman el reticulado de la malla.

Otro tipo de zarandas, como por ejemplo las de varillas, utilizadas también en algunos procesos de elaboración de la yerba mate, se definen por la luz entre dos varillas, expresada en milímetros y el largo de la luz, dado por la distancia en milímetros entre dos costuras de alambre.

**Disposiciones generales para yerba**

22.3.12. La yerba mate elaborada, que se tenga en depósito, exhiba o expenda, deberá responder a las siguientes características:

a)

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 11% |
| Cenizas totales | máx. 9% |
| Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% | máx. 2% |
| Cafeína (en sustancia seca) | mín. 0.6% |
| Extracto acuoso | mín. 25% |

b) no podrá contener saponinas, ni productos extraños, ni estar ardida, alterada o agotada.

**Disposiciones particulares para yerba mate cimarrón**

22.3.14. La yerba mate elaborada se clasifica en yerba mate elaborada de primera, segunda y tercera calidad.

22.3.15. Yerba mate elaborada 1ra. calidad. La yerba mate elaborada de 1ra. Calidad puede ser también ser denominada especialísima o super extra.

Su composición de fragmentos de hoja y goma debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) pasar 100% por malla Nº 8 (8 hilos en 25.4 mm lineales;

b) al ser cernida en malla Nº 50 (cincuenta hilos por cada pulgada lineal), debe recogerse un mínimo de un 20% de producto (goma).

22.3.16. Yerba mate elaborada 2da. calidad. La yerba mate elaborada de 2da. calidad, puede ser denominada Extra.

Su composición de fragmentos de hoja, palitos, polvo y goma debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) se admite hasta un 10% de palitos de hasta 3.0 mm de diámetro;

b) el resto debe pasar 100% por zaranda malla Nº 8 (8 hilos por cada 25.4 mm lineales);

c) cernida con malla Nº 30 debe quedar retenido un 50% de fragmentos de hojas y palitos.

22.3.17. Yerba mate elaborada 3ra. calidad. La yerba mate elaborada de 3ra. calidad tiene pocos fragmentos de hojas visibles, mucho polvo, palitos y palos quebrados. Su composición de fragmentos de hoja, palitos, polvo y goma, debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) se admite hasta un 25% de palitos de hasta 3.0 mm de diámetro;

b) el resto debe pasar 100% por zaranda malla Nº 8 (8 hilos por cada 25.4 mms. lineales);

c) cernida con malla Nº 30 (30 hilos por cada 25.4 mm lineales) debe quedar retenido un 40% de fragmentos de hojas y palitos, y pasar como máximo un 60% de granos finos y polvo.

22.3.18. Márgenes de tolerancia. Para todas las tipificaciones o calidades, se admitirá una tolerancia en la formulación del 10% en más o en menos.

# CAPITULO 23

# SAL, CONDIMENTOS, SALSAS, CALDOS Y SOPAS

## Sección 1
## Sal

**Definiciones para sal**

23.1.1. Con el nombre genérico de sal se entiende el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio, que cumple con las exigencias de pureza establecidas en esta sección para cada tipo, siendo sus fuentes de extracción las siguientes:

a) yacimientos explotados por minerías (sal gema o sal de roca);

b) extracción de salmueras naturales o artificiales;

c) por evaporación del agua de mar;

d) recuperación de las industrias (fábricas de productos químicos que hayan sido autorizadas).

23.1.2. Sal comestible o refinada. Es la que ha sido sometida a distintos procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

23.1.3 Sal de mesa. Es la sal comestible fina con agregado o no de antihumectantes de la lista positiva de aditivos alimentarios

23.1.4 Salmuera. Es la solución de sal comestible en agua potable. De acuerdo al uso al que se destinen, pueden ser adicionada de azúcares, vinagres, ácido láctico y aditivos autorizados para el curado de productos cárnicos.

### Disposiciones generales para sal

23.1.5. Los establecimientos industriales, que sin ser procesadores de sal, se dedican al fraccionamiento o distribución de la misma para uso alimentario, sólo podrán recibir para tal fin, sal envasada en bolsas de primer uso.

23.1.6. Las industrias alimentarias no podrán tener sal a granel en sus depósitos, ni sal envasada en bolsas que no sean nuevas, de primer uso.

23.1.7. Unicamente podrán recibir sal transportada a granel y directamente de origen, las industrias que no sean de la alimentación y aquellas que se dediquen a la purificación y/o desecación de sal para uso alimentario. Queda prohibido su almacenamiento a la intemperie.

23.1.8. Se prohibe emplear en los productos alimenticios:

a) sal no comestible;

b) sal procedente de recuperación de salazones, salmueras o de otros usos industriales;

c) salmueras anormales.

23.1.9 La sal comestible debe presentarse bajo forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco, aspecto limpio y satisfacer las siguientes exigencias químicas y microbiológicas:

| | |
|---|---|
| Cloruro de sodio (base seca) | mín. 98% m/m |
| Humedad (100-105°C) | máx. 1% m/m |
| Residuo insoluble en agua | máx. 0.3% m/m |
| Nitritos, nitratos, sales amónicas | no detectables |
| Sulfatos en residuo seco (expr. en Ca SO4) | máx. 0.7% m/m |
| Cloruros de calcio, magnesio y potasio (totales, base seca) | máx. 0.5% m/m |
| Bacterias mesófilas aerobias totales | máx.1x10 4 ufc/g |
| Staphilococcus aureus, Bacillus cereus, Streptococcus sp., bacterias halófilas, c/especie | máx. 100/g |

23.1.10. La sal comestible se puede presentar de acuerdo a su granulometría como: sal gruesa, sal entrefina y sal fina.

23.1.11 La humedad de la sal de mesa no superará el 0.3% m/m. Podrá comercializarse en envases de hasta 500g.

23.1.12. La sal de mesa enriquecida con minerales (yodada, fluorada y yodofluorada) se regirá por los decretos que reglamentan la ley Nº 12936 del 9 de noviembre de 1961. Se podrá denominar "sal natural" la que no es enriquecida con estos minerales.

23.1.13 Las salmueras empleadas en la elaboración de productos alimenticios deben reunir los siguientes requisitos higiénicos:

| | |
|---|---|
| Reacción al tornasol | ácida o neutra |
| Olor amoniacal | ausencia |
| Enterobacterias | máx.100/g |
| Sthaphilococcus aureus | máx.100/g |

23.1.14. La sal de uso industrial, no comestible, deberá envasarse en bolsas de 50 kilogramos y deberá lucir la leyenda: "Sal para uso industrial, no apta para consumo humano".

## Sección 2

## Condimentos

### Definiciones para condimentos

23.2.1. Condimentos. Son las sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos.

23.2.2. Los condimentos pueden ser especias o condimentos preparados.

23.2.3. Se designa con el nombre genérico de especias a las plantas, o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

23.2.4. Especia simple. Es la constituída por una sola especia, sin agregado de ingredientes complementarios. Dentro de dicha denominación quedan comprendidos los productos que se definen a continuación.

23.2.5. Ajedrea o tomillo real. Son las hojas y sumidades florecidas, limpias, frescas o desecadas de la Satureja hortensis L..

23.2.6. Ají molido. Es el polvo grueso obtenido por la trituración de los frutos sanos y limpios del Capsicum annuum L. de diferentes variedades y procedencias, sin separación de las partes internas ni semillas. Por su sabor se puede distinguir dos tipos: dulce y picante.

23.2.7. Ajo desecado. Es el producto obtenido por la desecación de los bulbos del Allium sativum L., que puede presentarse en forma de polvos, gránulos o escamas.

23.2.8. Albahaca. Son las hojas sanas, limpias, frescas o desecadas del Ocymun basilicum L. (variedad grande) y Ocymun minimun L. (variedad pequeña).

23.2.9. Anís, anís común o anís verde. Son los frutos sanos, limpios y desecados del Pimpinella anisum L.

23.2.10. Anís estrellado o badiana. Son los frutos sanos, limpios y secos del Illicium verum Hook.

23.2.11. Celeri o apio. Son las semillas sanas, limpias y secas del Apium graveolens L..

23.2.12. Azafrán o azafrán en rama. Es el producto constituído por los filamentos rojo-anaranjados procedentes de estigmas desecados de la flor del Crocus sativus L., acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

23.2.13. Azafrán molido o en polvo. Es el producto de la molienda del azafrán en rama

23.2.14. Canela, canela extra o canela de Ceylán. Es la corteza desecada y privada -en su mayor parte- de la capa epidérmica del Cinnamomum zeylanicum Bryne.

23.2.15. Carvi, alcaravea o comino alemán. Son los frutos sanos y limpios del Carum carvi L.

23.2.16. Clavo de olor. Es el botón floral maduro y desecado del Caryophyllus aromaticus L..

23.2.17. Comino o comino de España. Es el fruto sano, limpio y seco del Cuminum cyminum L.

23.2.18. Coriandro o cilantro. Son los frutos sanos, maduros, limpios y desecados de Coriandrum sativum L. globosos, amarillos o pardo oscuro.

23.2.19. Cúrcuma. Es el rizoma sano, limpio y seco de la Cúrcuma doméstica V.y Cúrcuma zedoaria Roscoe.

23.2.20. Estragón. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de Arthemisia dracunculus L.

23.2.21. Semillas de eneldo. Es el fruto sano, limpio y seco de Anethum graveolens L..

23.2.22. Hinojo. Es el fruto maduro, sano, limpio y seco de diversas variedades de Foeniculum sp.

23.2.23. Jengibre. Es el rizoma limpio y desecado del Zingiber officinalis Roscoe descortezado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris).

23.2.24. Jengibre blanco o encalado. Es el jengibre entero, recubierto con calcio para su conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio).

23.2.25. Laurel. Son las hojas sanas, limpias y secas del Laurus nobilis L..

23.2.26. Orégano y mejorana. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum vulgare y del Origanum mejorana L. y sus variedades.

23.2.27. Macis. Es el arilo o envoltura desecada de la nuez moscada Myristica fragans Houttyl.

23.2.28. Menta. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y desecadas de la Mentha viridis L. y la Mentha rotundifolia L..

23.2.29. Menta piperita o inglesa. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de la Mentha piperita L..

23.2.30. Mostaza. Son las semillas de mostaza negra (Brassica nigra L.), mostaza parda o serepta o rusa (Brassica juncea L.) o blanca (Sinapis alba L.) o mezcla de éstas. La mostaza en polvo, harina de mostaza o mostaza inglesa se prepara con semillas parcialmente desgrasadas y molidas.

23.2.31. Nuez moscada. Es la almendra desecada de Myristica fragans Houttyl desprovista totalmente de sus envolturas.

23.2.32. Perejil. Son las hojas sanas y limpias, frescas o secas del Petrosilinum sativum Hofm.

23.2.33. Pimentón o paprika. Es el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas de Capsicum annun L..

23.2.34. Pimienta blanca. Son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del Piper migrum L. enteros o pulverizados.

23.2.35. Pimienta negra. Es el fruto completo recogido antes de su maduración y desecado, del Piper nigrum L. Se comercializa en grano o molida.

23.2.36. Pimienta inglesa o de Jamaica o pimienta dulce. Es el fruto desecado de la Pimienta officinalis Berg entero o molido.

23.2.37. Pimienta de Cayena o pimienta roja. Es el fruto maduro y desecado, entero o molido del Capsicum frutescens L. y otras variedades.

23.2.38. Salvia. Son las plantas sanas y limpias de la Salvia officinalis L. y Salvia lavandulaefolia Walp.

23.2.39. Sésamo o ajonjolí. Son las semillas sanas y limpias del Sesamun orientale y Sesamun indicum.

23.2.40. Tomillo. Es la especia constituída por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Thymus vulgaris L.

23.2.41. Vainilla. Es el fruto inmaduro, fermentado y desecado de la Vainilla planifolia (Andrews).

23.2.42. Vainilla en polvo. Es la vainilla pulverizada sin agregado alguno.

23.2.43. Condimentos preparados. Son aquellas mezclas de especias, entre sí o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para empleo directo o utilización culinaria.

23.2.44. Mezclas de especias. Son los condimentos preparados que consisten en una mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias, sin el agregado de ingredientes complementarios ni colorantes.

23.2.45. Condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo. Son los preparados a base de especias adicionadas o no de sal, almidones, hidrolizados proteicos, adicionados o no de azúcares y otros ingredientes, aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales (quedando expresamente prohibidos los artificiales) y aditivos de la lista positiva de este reglamento.

23.2.46. Vainilla en polvo azucarada. Es la mezcla que contiene por lo menos 25% de vainillina con azúcar.

23.2.47. Azúcar vainillada. Es la que contiene -como mínimo- 10% de vainilla desecada, con un mínimo de 0.15% de vainillina natural y exento de vainillina artificial y cumarina.

23.2.48. Azúcar con vainillina. Es la mezcla de ambas sustancias con no menos de 0.7% de vainillina. Estará exenta de cumarina.

23.2.49. Curry, karry, o carry. Es el condimento preparado de gusto más o menos picante, constituído por la mezcla de diversas pimientas, coriandro, comino, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros ingredientes ,según el origen (tipo India, tipo Madrás) y aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.

23.2.50. Sales de apio, ajo, cebolla, albahaca y otras. Son las sales de mesa adicionadas de aceite esencial de las especias y hortalizas mencionadas, en cantidad de 0.1 a 1% o de las mismas, secas y molidas. Se permite en estos condimentos los aditivos correspondientes a la sal de mesa.

**Disposiciones generales para condimentos**

23.2.51. Las especias deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas y de aquellas partes del

vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.

23.2.52. Además del examen botánico y de la observación de los caracteres histológicos, deben cumplir los requisitos de genuinidad que se establecen para cada especie en esta sección, los que están expresados en m/m de sustancia seca.

23.2.53. Se prohibe las siguientes prácticas relativas a las especias simples:

a) la extracción parcial o total de sus principios activos;

b) el reforzamiento de las especies naturales enteras o molidas, con sus principios activos, esencias o extractos;

c) el fraccionamiento en el comercio y la venta a granel al consumidor final.

23.2.54. Los condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo podrán presentar:

| | |
|---|---|
| Cobre | máx. 100 mg/kg |

23.2.55 Las mezclas de especias podrán designarse con nombres fantasía, debiendo declararse las mezclas en el rótulo de acuerdo a las normas generales de rotulación. Deben presentar:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 14% |
| Cenizas insolubles en HCl 10% | máx. 2.5% |

**Disposiciones particulares para condimentos**

23.2.56. Los condimentos que se detallan deben cumplir con las siguientes características:

| | Humedad | Cenizas totales | Cenizas insoluables en HCL al 10% | Extracto etéreo | Extracto alcohólico | Tallitos, pedúnculos y frutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ajedrea | - | máx. 10% | máx. 0.5% | - | - | - |
| Ají molido | máx. 14% | - | - | - | - | - |
| Ajo desecado | máx. 14% | máx. 3% | máx. 0.5% | - | - | - |
| Albahaca | máx. 14% | máx. 6% | máx. 2% | - | - | - |
| Anís | mín. 1.5% | máx. 10% | máx. 3% | - | - | - |
| Anís estrellado | máx. 14% | máx. 5% | máx. 1% | mín. 3.5% total | - | - |
| Apio | máx. 14% | máx. 10% | máx. 2% | - | - | - |
| Azafrán en rama | máx. 14% | máx. 8% | máx. 1% | - | - | - |
| Canelas | máx. 14% | máx. 7% | máx. 2% | - | mín. 8.5% (de Ceylan) | - |
| | | | | | mín. 4.5% (común) | |
| Clavo de olor | máx. 15% | máx. 8% | máx. 2% | - | - | máx. 5% |
| Comino | máx. 14% | máx. 12% | máx. 4% | mín. 1.5% total | mín. 18% | - |
| Comino alemán | máx. 14% | máx. 10% | máx. 2% | mín. 3% total | - | - |
| Coriandro o cilandro | máx. 10% | máx. 7% | máx. 1.5% | mín. 0.6% total | - | - |
| Cúrcuma | máx. 10% | máx. 8% | máx. 1% | mín 9% total | mín. 5% | - |
| Estragón | máx. 10% | máx. 15% | - | mín. 0.3% total | 2-6% | - |
| Eneldo | máx. 12% | máx. 10% | máx. 2% | mín. 2.5% total | - | - |
| Hinojo | máx. 13% | máx. 10% | máx. 2.5% | mín. 3% total | - | - |
| Jengibre | máx. 14% | máx. 8% | máx. 2% | mín. 1% total | - | - |
| Jengibre blanco | - | máx. 11% | - | - | - | |
| Laurel | máx. 10% | máx. 6% | máx. 1% | - | mín. 15% | - |
| Macis | máx. 17% | máx. 3% | máx. 0.5% | 20-30% total | 19-25% | - |
| Menta | máx. 12% | máx. 12% | máx. 1% | - | - | - |
| Menta piperita | máx. 12% | máx. 12% | máx. 1% | - | - | - |
| Mostaza en polvo | máx. 10% | máx. 6% | máx. 1.5% | - | - | - |
| Nuez moscada | máx. 14% | máx. 5% | máx. 0.5% | mín. 25% fijo | mín. 10% | - |
| | | | | mín. 2% volátil | | |
| Orégano | máx. 15% | máx. 16% | máx. 5% | mín. 0.5% total | - | máx. 10% |
| Perejil | - | máx. 2.5% | - | - | - | - |
| Pimentón | máx. 14% | máx. 10% | máx. 1% | mín. 20% fijo | - | - |
| Pimienta blanca en grano o molida | máx. 14% | máx. 4% | máx. 1% | mín. 6% fijo | mín . 7% | - |
| Pimienta negra en grano o molida | máx. 14% | máx. 7% | máx. 2% | mín. 6% fijo | mín. 8% | - |
| Pimienta inglesa | máx. 10% | máx. 6% | máx. 0.4% | - | mín. 23% | - |
| Pimienta de cayena | máx. 10% | máx. 8% | máx. 1.5% | mín. 15% volátil | - | - |
| Salvia | máx. 12% | máx. 7% | máx. 1% | mín. 1% total | - | máx. 12% |
| Sésamo | máx. 7% | máx. 7% | máx. 1% | - | - | - |
| Tomillo seco | - | máx. 10% | máx. 0.5% | - | - | máx. 6% |
| Vainilla | máx. 30% | máx. 7% | - | - | mín. 40% | - |

23.2.57. El ají molido debe contener un máximo de 5% de cloruros, expresados en cloruro de sodio.

23.2.58. El anís no presentará tinte negruzco ni olor a moho.

23.2.59. El anís estrellado no podrá contener Shikimi (Illicium religiosum Sieb.) o falsa badiana

23.2.60. El azafrán en rama debe presentar las siguientes propiedades:

a) no debe presentar más de 10% de estilos u otros filamentos;

b) la infusión acuosa presentará reacción alcalina;

c) no podrá estar agotado, ni mezclado a otros vegetales (cártamo, arnica, cúrcuma, rocú y otras) ni adicionado de productos extraños (almidones, sustancias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes, sustancias minerales u otras).

d) veinte gramos de azafrán deberán colorear de amarillo un litro de agua a temperatura ambiente.

23.2.61. El azafrán molido o en polvo, estará de acuerdo a las exigencias del artículo anterior a excepción del porcentaje máximo de estilos.

23.2.62. Queda prohibida la circulación, tenencia, expendio y elaboración bajo la denominación de azafrán, de mezclas de éste con cualquier otra especia o condimento.

23.2.63. Toda canela que no presente los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán, debe denominarse canela común (China, India y otros).

23.2.64. El jengibre debe presentar un mínimo de extracto acuoso en frío.

23.2.65. El jengibre blanco o encalado debe presentar un máximo de calcio, calculado como carbonato de calcio, de 4%.

23.2.66. La mostaza en polvo debe tener un máximo de 1.5% de almidón.

23.2.67. Se permite el uso de cal para recubrir la nuez moscada, con el objeto de conservarla.

23.2.68. La vainilla debe tener un mínimo de vainilla de 1.5%.

23.2.69. La vainilla no podrá estar alterada ni agotada, ni contendrá sustancias balsámicas (Bálsamo de Perú o Tolú) ni ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni otras sustancias extrañas.

23.2.70. Se admite en la composición del curry:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 10% |
| Almidones | máx. 10% |
| Sal | máx. 5% |

## Sección 3

## Vinagre

### Definiciones para vinagre

23.3.1. Se entiende por vinagre sin otra especificación, el vinagre de vino obtenido por fermentación acética del vino.

23.3.2. Se reconoce los vinagres no vínicos, obtenidos por fermentación acética de otras materias primas, a saber: alcohol, azúcares, miel, sidra, cerveza, cereales y otros.

23.3.3. Vinagre de alcohol. Es el productos de la fermentación acética de alcohol rectificado o neutro, o de alcoholes de azúcares de residuos de la fabricación de azúcares o de cereales hidrolizados por ácidos minerales.

23.3.4. Vinagre de azúcar. Es el producto obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares nutritivos, con exclusión de las melazas y miel.

23.3.5. Vinagre de miel. Es el obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua. Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable característico.

23.3.6. Vinagre de sidra. Es el producto obtenido por fermentación acética de sidra.

23.3.7. Vinagre de cerveza. Es el producto obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.

23.3.8. Vinagre de cereales. Es el vinagre obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados, en forma conjunta o separada, sin la realización de hidrólisis mineral a los cereales empleados como materia prima.

23.3.9. Vinagre de frutas. Es el producto obtenido por fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados obtenidos por expresión de fruta fresca (manzanas, peras, ciruelas, limones, etc.) utilizados en forma separada o en mezclas.

23.3.10. Se entiende por vinagre con aderezo o vinagre aderezado al vinagre que respondiendo a las características dadas en este capítulo, se le agregue para su aromatización estragón, laurel, otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y artificiales.

### Disposiciones generales para vinagre

23.3.11. En la elaboración de vinagres se permitirá los siguientes tratamientos:

a) la dilución de la materia prima (vino, sidra, alcohol etílico potable, suero de leche) con agua potable, hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre en la medida necesaria para su acetificación normal;

b) la esterilización y pasteurización;

c) la acetificación rápida por medio de corriente de aire, oxígeno, soleo o calentamiento y empleo de los mismos medios para su añejamiento;

d) la filtración a través de medios que no dejen sabor ni olor, así como la refrigeración y trasiego;

e) la clarificación con albúmina de huevos, gelatina de calidad alimenticia, tanino, tierra de infusorios, bentonitas y similares;

f) la adición de extractos de malta o levadura, fosfatos, sales aromáticas, para facilitar la acetificación en las cantidades mínimas imprescindibles;

g) el empleo de bacterias acéticas (Acetobacter aceti) seleccionadas en estado puro o en sus medios de cultivo;

23.3.12. Se prohibe:

a) elaborar vinagre con materias primas ineptas para el consumo, con vinos y sidras no genuinas o con vinos o sidras sobrantes de casas de comidas, restaurantes, cantinas, despachos de bebidas y otros;

b) la elaboración o tenencia de vinagre artificial o sucedáneos cualesquiera sean sus denominaciones, obtenidos a base de ácido acético o láctico o de soluciones de los mismos, destinados a la preparación de aquéllos (esencias o extractos de vinagre), cualquiera sea su denominación, así como aquellos que contengan menos de 4 g. de ácido acético en 100 ml. de vinagre;

c) el corte de vinagres de cualquier tipo con ácido acético concentrado o diluído;

d) la elaboración de vinagres mezcla a partir de materias primas de distinto origen.

e) designar con el nombre de vinagre sin otro calificativo, el corte de vinagre de vino con otros de diferente origen.

23.3.13. Se declaran ineptos para el consumo los vinagres:

a) que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados;

b) que contengan materias colorantes salvo los tipos autorizados expresamente en este capítulo;

c) que contengan conservadores a excepción de los vinagres de vino o de sidra que podrá contener un remanente de anhidrido sulfuroso combinado que puede contener la materia prima usada; en ningún caso podrán contener anhídrido sulfuroso libre;

d) que se hallen alterados por microorganismos invadidos por anguílulas o tengan olor o sabor extraño o desagradable;

e) adicionados de vinagres artificiales elaborados con ácido acético;

f) los que provengan de la acetificación de vinos adulterados y sub-productos mal envasados que los hagan impropios para la elaboración de vinagres;

g) los que contengan más de:

| | |
|---|---|
| Sulfatos (como K2 S04) | 2 gr./litro |
| Cloruros (como NaCl) | 2 gr./litro |
| Cobre | 10 mg./litro |
| Zinc | 10 mg./litro |
| Arsénico, plomo, mercurio y otros metales tóxicos, respectivamente | 1 mg./litro |

23.3.14. El vinagre cualquiera sea su tipo se deberá expedir al público en envases de vidrio o de plástico transparente o incoloro expresamente autorizado a ese fin por la Oficina competente.

23.3.15. Prohíbese la venta de vinagre en envases de polietileno de baja densidad y coloreados.

23.3.16. En la rotulación de los vinagres se deberá establecer con letra bien visible la ácidez del producto ( en % de ácido acético).

23.3.17. El vinagre de vino deberá cumplir las siguientes exigencias o condiciones:

a) presentarse límpido con el sabor y el color propios - no acre- sin sedimentos ni anguílulas, vegetaciones criptogámicas ni cualquier otra alteración visible;

b) contener los elementos propios del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución;

c) satisfacer los siguientes requisitos analíticos, expresados en m/v:

| | |
|---|---|
| Acidez total expr. en ácido acético | mín. 4.0% |
| Extracto seco libre de azúcares reductores | mín. 1.0% m/v |
| Cenizas totales (a 500-550ºC) | mín. 0.1% |
| Acidez volátil (expresada en ácido acético) respecto de la acidez total | mín. 85% m/v |
| Alcohol etílico | máx. 1º G.L. |
| Metanol | máx. 1.0 g/l |
| Ac. fórmico | máx. 1.0 g/l |
| Cloruro de sodio | máx. 0.05% |
| Sulfatos (como sulfato de potasio) | máx. 0.1% |

Los demás vinagres responderán a la composición normal de las materias primas empleadas y cumplirán además de los requisitos particulares para cada tipo, lo indicado en el inciso a) de este artículo.

23.3.18. Los vinagres no vínicos se rotularán con el nombre que los identifique, por ejemplo: "vinagre de alcohol", "vinagre de sidra", con caracteres de igual tamaño.

23.3.19. La materia prima empleada para elaborar vinagre de frutas debe ser apta y no se permite utilizar los desechos de frutas, tales como cáscaras y centros, procedentes de la elaboración de otros productos.

23.3.20. Las tapas metálicas de los envases que contengan encurtidos, pickles, mostazas u otros productos adicionados de vinagres, deberán aislarse del contenido por medio de una capa de material inatacable. La eficiencia del material aislante se comprobará sometiéndolo a ebullición durante 30 (treinta) minutos en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5% de cloruro de sodio y de 0.25% de ácido cítrico.

**Disposiciones particulares para vinagre**

23.3.21 El vinagre de alcohol debe cumplir los siguientes requisitos expresados en m/v:

| | |
|---|---|
| Densidad a 15ºC | 1.006 - 1.017 |
| Residuo seco (100-105ºC) | máx. 0.45% |
| Cenizas (500-550ºC) | máx. 0.02% |
| Acidez total expr. en ácido acético | mín. 4.0% |
| Acidez volatil (expresada en ácido acético) respecto de la acidez total | 96% |

23.3.22 El vinagre de miel debe cumplir los siguientes requisitos, expresados en m/v:

| | |
|---|---|
| Densidad a 15ºC | 1.020 - 1.047 |
| Residuo seco (100-105ºC) | 1.0 - 3.0% |
| Acidez total (en ácido acético) | mín. 4.0% |
| Reacción de dextrinas | negativas |

23.3.23 El vinagre de sidra debe tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra y satisfacer las siguientes exigencias analíticas, expresadas en m/v:

| | |
|---|---|
| Densidad a 15ºC | 1.011 - 1.020 |
| Residuo seco (100-105ºC) | 1.0 - 2.0% |
| Acidez total (cómo ácido acetico) | mín. 4.0% |
| Cenizas (500-550º) | mín. 3.0% |
| Azúcares | 0.5 - 2.0% |

Dará precipitado con el acetato de plomo.

23.3.24 El vinagre de cerveza debe tener color amarillo y sabor agrio y amargo que recuerde la malta y el lúpulo y satisfacer las exigencias analíticas siguientes, expresadas en m/v:

| | |
|---|---|
| Densidad a 15ºC | 1.011 - 1.020 |
| Residuo seco (100-105ºC) | 1.0 - 2.0% |
| Acidez total (como ácido acético) | mín. 4.0% |
| Cenizas (500-550º) | mín. 0.25% |
| Maltosa en residuo seco | presencia |

No debe dar precipitado frente al alcohol absoluto (1+2), ni evidenciar la presencia de tartratos.

23.3.25 El vinagre de cereales debe ser de aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar claro y olor característico y satisfacer los siguientes requisitos analíticos, expresados en m/v:

| | |
|---|---|
| Densidad a 15ºC | 1.000 a 1.017 |
| Residuo seco (100-105ºC) | 1.0 a 2.0% |
| Acidez total (en ácido acético) | mín. 4.0% |

Debe denominarse "vinagre de cereales" seguido del nombre de los cereales empleados.

23.3.26 Cuando el vinagre es obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada) sin el agregado de otros cereales malteados se podrá denominar "vinagre de malta". Se excluye el obtenido de alcohol de malta.

Deberá poseer olor y sabor característico de la malta y además de los requisitos analíticos de los vinagres de cereales deberá cumplir los siguientes:

| | |
|---|---|
| Azúcares reductores | 1.0 a 4.0% m/v |
| Alcohol a 15ºC | máx. 0.5% v/v |

Debe poseer los caracteres organolépticos propios, que le confiere la materia prima utilizada.

23.3.27. Para las mezclas de frutas se admite denominar el producto simplemente "vinagre de frutas" seguido del nombre de las frutas utilizadas.

23.3.28 En el vinagre con aderezo está autorizada su coloración por los colorantes de la lista general de colorantes. El color y la aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible, la indicación será "aroma y color artificial". Se expenderán como "vinagre de ... aderezado" o "vinagre de ... con aderezo", o "vinagre con (aquí el tipo, con estragón, con laurel, con pimienta u otro aroma o sabor), con letras iguales a la palabra vinagre. Las especias agregadas deben de reunir los requisitos generales establecidos para estas.

## Sección 4

## Salsas

Definiciones para salsas

.4.1. Se entiende por salsas, aderezos o aliños los productos destinados a ser usados en ensaladas u otras preparaciones culinarias.

23.4.2. Mayonesa. Es la salsa de consistencia semisólida preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco, líquido deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada y adicionada de vinagre o jugo de limón, sal, azúcares, condimentos, no más de 0.5% de almidón, aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios y aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales.

23.4.3. Salsa tipo mayonesa o salsa a base de mayonesa. Es la salsa de consistencia semisólida o fluída preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco líquido, deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada, vinagres, jugo de limón, especias, con o sin almidones, agentes espesantes y otros aditivos autorizados en la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes, excepto los colorantes artificiales.

23.4.4. Salsa tártara. Es el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros, alcaparras, pepinos encurtidos y otros ingredientes.

23.4.5. Ketchup o catsup. Es la salsa de consistencia semisólida elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios y maduros o concentrado de tomate, vinagres, sal, especias y condimentos, aceites vegetales comestibles, almidones hasta 0.5% (m/m) azúcares, aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento y aditivos de la lista positiva.

23.4.6. Salsa tipo pizzera. Es el producto que se encuentra preparado para su uso directo sobre la masa de pizza.

23.4.7. Pasta de mostaza o mostaza de mesa (americana, francesa, Dijon, etc.). Es el aderezo elaborado con harina de semillas no desgrasadas de la mostaza, (Brassica nigra L., Brasica juincea L. o Sinapsis alba), sal, almidón (hasta 5%) mosto de uva, vino, aceite, vinagres, cerveza, azúcares, condimentos y especias, miel, aditivos autorizados en la lista positiva de este reglamento y colorantes de la lista general excluídos los colorantes artificiales.

23.4.8. Condimento o aderezo a base de mostaza. Es la mezcla de pasta de mostaza con harina u otras sustancias amiláceas, especias, cúrcuma y vinagre.

23.4.9. Aderezo a base de vinagre. Es la mezcla de vinagres que cumplan con los requisitos establecidos en la sección anterior para cada tipo, con o sin el agregado de ingredientes complementarios.

### Disposiciones generales para salsas

23.4.10. Las salsas pueden contener dos o más de los siguientes ingredientes: aceite, jugo de limón, vinagre, sal, especias o condimentos, huevo entero o yema, pulpas o purés vegetales o animales (pescados, mariscos o carnes), azú-

cares, almidones o harinas de trigo, arroz, soja o mandioca, hidrolizados proteicos, aditivos alimentarios de la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales, excepto los colorantes artificiales.

23.4.11. Cuando las salsas se designan con el nombre tradicional de una preparación (golf, chile, francesa) deben contener los ingredientes que les son típicos.

23.4.12. Las salsas pueden presentarse prontas para utilizar o en forma de polvos para reconstituir el producto.

23.4.13. La mayonesa debe presentar:

| | |
|---|---|
| Lípidos | mín. 65% |
| pH a 20ºC | máx. 4.5 |

23.4.14. Los requisitos microbiológicos de la mayonesa serán:

| | |
|---|---|
| Bacterias totales | máx. 1000 ufc/g |
| Bacterias coliformes | máx. 10 en 1 g |
| Mohos y levaduras | máx. 20 en 1 g |
| Escherichia coli | ausencia en 1 g |
| Salmonella | ausencia en 25 g |

23.4.15. La salsa tipo mayonesa contendrá:

| | |
|---|---|
| Lípidos | mín. 30% |
| pH a 20ºC | máx. 4.5% |
| Almidón o almidones modificados | máx. 5% |

23.4.16. Los requisitos microbiológicos serán los mismos que para la mayonesa. Deberá rotularse con cualquiera de los nombres que aquí se establecen, en caracteres de igual tamaño.

23.4.17. Se permite la elaboración de salsas de tomates con diversos ingredientes complementarios (zanahorias, cebollas, ají, pimientos, hongos, carnes y derivados y otros). La denominación "salsa de tomate" se puede complementarse o sustuírse por otra denominación, de acuerdo a la forma de preparación y a los ingredientes que son tradicionales para cada una: pizzera, pomarola, bolognesa, matriciana y otras. No se permite en estas salsas el agregado de aditivos conservadores o colorantes.

23.4.18. La salsa ketchup deberá cumplir los siguientes requisitos:

| | |
|---|---|
| Sólidos totales | mín. 35% |
| pH a 20ºC | máx. 4.3% |

23.4.19. La salsa tipo pizzera debe ser elaborado con pulpa y jugo de tomates sanos y limpios, sin piel, ni pedúnculos, pasados por una malla no mayor a 0.7 mm de luz, o concentrado de tomate sin piel, adicionadas o no de: trozos de tomates sin piel ni semillas, orégano, ajo, ají, tomillo, cebolla, sal, azúcares y otros ingredientes, autorizándose un agregado máximo de 2% de almidón o de aditivos espesantes autorizados de acuerdo a la lista positiva correspondiente. El contenido de sólidos solubles mínimo será de 5%

23.4.20. La pasta de mostaza debe responder a las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Esencia de mostaza | mín. 0.1% |
| Acidez total como ácido acético | mín. 1% |

Se permite la inclusión de ajo y cebolla en la mostaza tipo alemana.

23.4.21. En la designación del condimento o aderezo a base de mostaza los caracteres serán de igual tamaño, realce y visibilidad.

## Sección 5

## Caldos y sopas

### Definiciones para caldos y sopas

23.5.1. Caldo. Es la conserva que resulta de la cocción en un medio líquido de carnes y/o vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o por la reconstitución de mezclas de estos ingredientes con la adición facultativa de otros ingredientes que se detallan más adelante.

23.5.2. Caldo deshidratado. Es el producto preparado según se describe en el artículo anterior que se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos o tabletas o en pasta, para ser consumido luego de la reconstitución por agregado de agua.

23.5.3. Sopa. Es la conserva elaborada a base de caldo con el agregado de ingredientes facultativos que se detallan más adelante.

23.5.4. Sopa concentrada. Es el producto preparado según lo definido precedentemente que se expende en forma semi-líquida o viscosa, con un porcentaje de sólidos totales comprendidos entre 50 y 75%, para ser consumido mediante el agregado de agua.

23.5.5. Sopa deshidratada. Es el producto preparado por deshidratación de sopa o con algunos de los ingredientes facultativos descriptos para sopas, deshidratados y mezclados, que debe ser reconstituído con agua y/o leche para ser consumido.

### Disposiciones generales para caldos y sopas

23.5.6. Se distingue distintos tipos de caldos deshidratados de acuerdo con la materia prima empleada, a saber:

a) de carnes: gallina, carne bovina, panceta, etc.;

b) de pescado;

c) de verduras: choclo, zapallo, verduras, etc.;

d) mixto: carnes y hortalizas.

23.5.7. Los siguientes ingredientes son facultativos para los caldos: grasas comestibles, hidrolizados de proteína, extracto de levadura desamargado, vegetales deshidratados, extractos de carne, sal, especias y condimentos, aditivos de la lista positiva de este reglamento y aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales.

23.5.8. Los siguientes ingredientes son facultativos para el caso de sopas: pastas alimenticias, sémolas, harinas, almidones y féculas, grasas comestibles, extractos de carne, hidrolizados de proteína, extractos de levadura desamargada, carnes y sus derivados, productos pesqueros, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, cereales y derivados, legumbres, hortalizas, azúcares, sal, especias y condimentos, aromatizantes y colorantes de las listas generales de aditivos aromatizantes y colorantes (excepto los colorantes artificiales) y los aditivos autorizados en la lista general de aditivos alimentarios de este reglamento.

Disposiciones particulares para caldos y sopas

23.5.9. Los caldos deshidratados deberán cumplir las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 8% |
| Sal (base seca) | máx. 60% |
| Almidones (base seca) | máx. 10% |

| | |
|---|---|
| Nitrógeno Kjieldahl (base seca) | |
| Caldos de carnes y pescados | mín. 1% |
| Caldos mixtos | mín. 0.75% |

| | |
|---|---|
| **Creatina-creatinina (como creatinina, base seca)** | |
| Caldos de carnes y pescado | mín. 0.3% |
| Caldos de gallina | mín. 0.1% |
| Caldos mixtos | mín. 0.2% |

23.5.10. Las sopas deshidratadas deben presentar una humedad máxima de 10%.

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Salsas | Nse |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Sopas y caldos | 1000 |
| 330 | Acido cítrico | Salsas | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Salsas | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Sopas y caldos | 1000 |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Sopas y caldos | 10000 |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Salsas | Nse |
| 626 | Acido guanílico | Salsas | Nse |
| 626 | Acido guanílico | Sopas y caldos | 2000 |
| 630 | Acido inosínico | Salsas | Nse |
| 630 | Acido inosínico | Sopas y caldos | 2000 |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Salsas | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Salsas | Nse |
| 353 | Acido metatartárico | Salsas | Nse |
| 280 | Acido propiónico | Salsas | 1000 |
| 200 | Acido sórbico | Salsas (excluídas las de tomates) | 1200 |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Salsas | Nse |
| 554 | Aluminio y sodio silicato de | Condimentos en polvo | 20000 |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Salsas | 500 |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Salsas | 500 |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Salsas | 200 |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Sopas y caldos | 200 |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Salsas | 200 |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Sopas y caldos | 200 |
| 302 | Calcio ascorbato de | Salsas | Nse |
| 302 | Calcio ascorbato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 227 | Calcio bisulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Salsas | 10000 |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Salsas | 100000 |
| 629 | Calcio guanilato de | Salsas | Nse |
| 629 | Calcio guanilato de | Sopas y caldos | 2000 |
| 633 | Calcio inosinato de | Sopas y caldos | 2000 |
| 633 | Calcio inosinato de | Salsas | Nse |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 552 | Calcio silicato de | Condimentos en polvo | 20000 |
| 552 | Calcio silicato de | Sal de mesa | 20000 |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Condimentos en polvo | 20000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Sal de mesa | 20000 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Salsas | 10000 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Sopas | 5000 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Salsas | 10000 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Sopas y caldos | 5000 |
| 460i | Celulosa microcristalina | Salsas | 10000 |
| 474 | Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | Sopas y caldos | 2000 |
| 474 | Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | Salsas | 10000 |
| 473 | Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres | Salsas | 10000 |
| 473 | Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres | Sopas y caldos | 2000 |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Salsas | 10000 |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Salsas | 10000 |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Salsas | 10000 |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Salsas | 10000 |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Salsas | 10000 |
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Salsas | 10000 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Salsas | 5000 |
| 410 | Goma garrofín, caroba, algarrobo, jatai | Salsas | 5000 |
| 410 | Goma garrofín, caroba, algarrobo, jatai | Sopas | 5000 |
| 412 | Goma guar | Sopas | 5000 |
| 412 | Goma guar | Salsas | 5000 |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Sopas | 5000 |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Salsas | 5000 |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Salsas | 5000 |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Sopas | 5000 |
| 415 | Goma xantano o xántica | Salsas | 1000 |
| 415 | Goma xantano o xántica | Sopas | 1000 |
| 463 | Hidroxipropil celulosa | Salsas | 5000 |
| 463 | Hidroxipropil celulosa | Sopas y caldos | 5000 |
| 322 | Lecitina | Sopas | 2000 |
| 322 | Lecitina | Salsas | 2000 |
| 553 | Magnesio silicato de | Sal de mesa | 20000 |
| 553 | Magnesio silicato de | Condimentos en polvo | 20000 |
| 461 | Metilcelulosa | Salsas | 5000 |
| 461 | Metilcelulosa | Salsas | 5000 |
| 465 | Metiletilcelulosa | Sopas y caldos | 5000 |
| 465 | Metiletilcelulosa | Salsas | 5000 |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Salsas | 10000 |
| 311 | Octil galato | Salsas | 100 |
| 311 | Octil galato | Sopas y caldos | 100 |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Salsas | 5000 |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Salsas | 5000 |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Salsas | 5000 |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Salsas | 5000 |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Salsas | 5000 |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Salsas | Nse |
| 228 | Potasio bisulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 |
| 450iv | Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 317 | Potasio eritorbato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 317 | Potasio eritorbato de | Salsas | Nse |
| 628 | Potasio guanilato de | Salsas | Nse |
| 628 | Potasio guanilato de | Sopas y caldos | 2000 |
| 632 | Potasio inosinato de | Salsas | Nse |
| 632 | Potasio inosinato de | Sopas y caldos | 2000 |
| 326 | Potasio lactato de | Salsas | Nse |
| 351 | Potasio malatos de | Salsas | Nse |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Salsas | Nse |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Salsas | Nse |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Sopas y caldos | 10000 |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 451ii | Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Salsas | 3000 |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 283 | Potasio propionato de | Salsas | 1000 |
| 202 | Potasio sorbato de | Salsas (excluídas las de tomates) | 1200 |
| 225 | Potasio sulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Salsas | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Salsas | Nse |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Salsas | Nse |
| 310 | Propil galato | Salsas | 100 |
| 310 | Propil galato | Sopas y caldos | 100 |
| 551 | Silicio dióxido, sílice | Condimentos en polvo | 20000 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Salsas | Nse |
| 301 | Sodio ascorbato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Salsas | Nse |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Salsas | 75 |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Salsas | Nse |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Sopas y caldos | 2000 |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Salsas | Nse |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Sopas y caldos | 2000 |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Salsas | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Salsas | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Sopas y caldos | 1000 |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Salsas | 10000 |
| 325 | Sodio lactato de | Salsas | Nse |
| 350 | Sodio malatos de | Salsas | Nse |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Salsas | Nse |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Sopas y caldos | 10000 |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Salsas | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Salsas | Nse |
| 451i | Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 452i | Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 281 | Sodio propionato de | Salsas | 1000 |
| 201 | Sodio sorbato de | Salsas (excluídas las de tomates) | 1200 |
| 221 | Sodio sulfito de | Vinagre de vino y sidra | 40SO2 |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Salsas | Nse |
| 450ii | Sodio -(tri) difosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 450ii | Sodio -(tri) difosfato de | Sopas y caldos | 3000P2O5 |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Salsas | 10000 |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Salsas | 10000 |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Salsas | 10000 |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Salsas | 10000 |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Salsas | 200 |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Sopas y caldos | 200 |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | Salsas | Nse |
| 306 | Tocoferoles, concentrado mezcla | Salsas | Nse |

# CAPITULO 24

# PRODUCTOS PROTEICOS Y LEVADURAS

## Sección 1

## Productos proteicos vegetales

### Definiciones para productos proteicos vegetales

24.1.1. Con el nombre genérico de productos proteicos de soja se entiende los preparados a partir de semillas de soja de la variedad Glycine máx. (L) Merril, sanas, limpias y descascaradas, por eliminación de parte de los componentes no proteicos.

24.1.2. Concentrado de proteína de soja. Es el producto proteico de soja con un contenido de proteína original no menor de 70% (N% x 6.25) en base seca.

24.1.3. Producto de soja aislado o aislado de soja. Es el producto proteico de soja con un contenido de proteína original no menor de 90% (N% x 6.25) en base seca. El valor nutricional de este producto expresado como PER (Relación de Eficiencia Proteica) no será inferior a 1.8.

24.1.4. Productos texturizados de proteína de soja. Son los productos proteicos de soja preparados a partir de diversos productos de soja (harinas, sémolas, concentrados y aislados) por solubilización de proteínas e hilado o extrusión. Se presentan en diversas formas (tiras, fibras, gránulos, rebanadas, etc.) y deben rehidratarse para su empleo como ingredientes de modo de cumplir las siguientes exigencias:

| | |
|---|---|
| PER | mín. 2.0 |
| Aflatoxinas | máx. 0.03 mg/g |

24.1.5. Leche de soja. Es la suspensión de los componentes de la soja obtenida por remojado, molienda, filtración y cocción de las semillas sanas, limpias y descascaradas de Glycine max. (L) Merril. Deberá recibir un tratamiento térmico autorizado para su conservación, pudiendo emplearse la pasteurización, los métodos UHT o la esterilización y será envasada herméticamente. Debe inactivarse los factores antinutricionales propios de la soja y los oligosacáridos y presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Proteínas originales | 3.0 - 3.6% m/m |
| Sólidos totales | 6 - 11.5% m/m |

24.1.6. Bebida de soja. Es el producto definido en el artículo anterior adicionado de agua o jugos o pulpas de frutas y aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento. Debe presentar un contenido de sólidos totales mínimo de 3.5% m/m y de proteína de 1.5% m/m.

24.1.7. Tofu. Son los productos obtenidos por coagulación de la proteína de la leche de soja por medio de la adición de sales (cloruro de magnesio, cloruro de calcio y sulfatos de calcio), moldeo y escurrido. Pueden ser agregados de especias y condimentos y aditivos saborizantes de la lista general de este reglamento.

24.1.8. Gluten de trigo o gluten. Es el producto proteico resultante de la separación de la mayor parte de los compuestos solubles de la harina de trigo, excepto las proteínas. Se obtiene por lavado con agua potable de una masa obtenida por humidificación de la sémola o harina de trigo blanco o integral y secado posterior.

### Disposiciones generales para productos proteicos vegetales

24.1.9. Los productos definidos en esta sección pueden servir de base para la preparación de platos semipreparados que se venden adecuadamente envasados y rotulados. Cuando se trate de productos con la forma de filetes, tiras u otras se denominarán por su forma, seguida del producto proteico de que se trate, por ejemplo "filetes de soja". A continuación se indicará su presentación, por ejemplo:"deshidratados", "rebozados". Para este último caso se permitirá tambien la expresión "tipo milanesa" o "empanados" con caracteres de tamaño no mayor al nombre del producto. Se admite en este caso en el recubrimiento, los aditivos autorizados en la lista positiva de este reglamento.

24.1.10. No se autoriza las mezclas de leche de vaca o sus componentes con ingredientes originarios de la soja, en los productos definidos en esta sección.

### Disposiciones particulares para productos proteicos vegetales

24.1.11. Para mejorar el sabor de la leche de soja puede emplearse tratamientos enzimáticos y alcalinos y los aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.

24.1.12. El gluten de trigo puede presentarse deshidratado o en pasta. En este último caso deberá conservarse en refrigeración, lo cual se consignará en el rótulo, así como la forma de empleo.

El producto deshidratado debe contener como máximo 10% m/m de humedad y ambos deben satisfacer las siguientes exigencias de composición:

| | |
|---|---|
| Proteína cruda (N%x6.25, base seca) | mín. 80% m/m |
| Cenizas (base seca) | máx. 2.0% m/m |
| Materia grasa (extracto etéreo, base seca) | máx. 2.0% m/m |

El gluten de trigo se podrá denominar "gluten vital" cuando presente notorias propiedades viscoelásticas en su estado hidratado. Cuando haya perdido estas propiedades debido a la desnaturalización de sus proteínas, se tratará de gluten desvitalizado.

## Sección 2

## Agentes leudantes

### Definiciones para agentes leudantes

24.2.1. Agentes leudantes. Son los preparados naturales o artificiales que, en condiciones adecuadas producen desprendimiento de anhídrido carbónico y se utilizan con el fin de hacer esponjosa la masa preparada con harinas o almidones.

24.2.2. Levaduras. Son los productos constituídos por hongos mi-

croscópicos del género Saccharomyces obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra o por cultivos de saccharomyces en medios nutritivos adecuados.

Pueden presentarse en varias formas: prensada, comprimida, seca y de panificación (masa agria).

24.2.3. Levadura de cereales o levadura prensada. Es el producto obtenido de cultivos de levaduras puras (Saccharomyces cerevisieae) en medios nutritivos apropiados, sometidos ulteriormente a centrifugación y presión.

Se presenta como una masa uniforme, de consistencia firme, pastosa y olor característico, constituída por células en su mayor parte vivas.

24.2.4. Levadura de cerveza desecada. Es la levadura de cerveza desamargada y desecada, por procedimientos adecuados. Puede presentarse en escamas o en polvo amarillo rojizo.

24.2.5. Levadura de panadería (o de panificación) o masa agria. Es la masa agria de panadería, producto de un amasijo anterior o de un cultivo puro de bacterias, que se ha mantenido -durante cierto tiempo- a la temperatura de 20º-28ºC (simbiosis de Saccharomyces cerevisieae y bacterias lácticas).

24.2.6. Extracto de levadura. Es el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmolisis y subsiguiente autolisis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío.

Se denominará "extracto de levadura de ...." y a continuación el origen de la levadura utilizada.

24.2.7. Levadura artificial, levadura química o polvos de hornear. Son los preparados destinados a producir el levantamiento y esponjamiento de determinadas masas elaboradas con harina, agua, leche y otras sustancias.

**Disposiciones particulares para agentes leudantes**

24.2.8. La levadura de cereales debe presentar las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Humedad | máx. 71% |
| Cenizas totales | máx. 2.5% |
| Acidez | máx. 5 meq/100g |

24.2.9. El poder fermentativo (Hayduck-Kusserow) en las levaduras para panificación, será de un litro de anhídrido carbónico en 2 horas, para un peso de levadura correspondiente a 10 g. de sustancia seca. Deben conservarse en refrigeración.

24.2.10. El extracto de levadura debe presentar la siguientes características:

| | |
|---|---|
| Residuo seco a 100 - 105°C | mín. 75% m/m |
| Nitrógeno total (base seca) | máx. 9% m/m |
| Cenizas totales a 500 -550°C | máx. 25% m/m |
| Cloruros (como Na Cl) ( base seca) | máx. 15% m/m |

24.2.11. Las levaduras artificiales deben desprender por lo menos 10% m/m de anhídrido carbónico.

Se deben presentar en forma de polvo fino y homogéneo, de color blanco y prepararse en base a mezclas de algunos de los siguientes compuestos: bicarbonato de sodio o amonio, ácidos cítrico, tartárico, málico y fumárico, bitartrato de potasio, fosfato ácido de calcio y pirofosfato de sodio.

Pueden incorporársele diluyentes, a los efectos de su dosificación en la masa, tales como: almidón, féculas o harina.

## LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 522 | Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de | Polvos leudantes | Nse |
| 517 | Amonio sulfato de | Polvos leudantes | Nse |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Proteínas | Nse |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Proteínas | Nse |
| 450vii | Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de | Proteínas | Nse |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Proteínas | Nse |
| 515 | Potasio sulfato de | Polvos leudantes | Nse |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Levaduras | 10000 |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Levaduras | 10000 |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Levaduras | 10000 |
| | | | |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Levaduras | 10000 |

# CAPITULO 25

# AGUA Y BEBIDAS SIN ALCOHOL

## Sección 1

## Agua

### Definiciones para agua

25.1.1. Agua potable. Es el agua que es apta para la alimentación y uso doméstico o de industrias alimentarias, comprendiendo el agua corriente y el agua de pozo, manantial o aljibe que cumpla con las características que se establecen en esta sección para "agua potable".

25.1.2. Agua tratada es aquella que fue sometida a un tratamiento autorizado de modo que reúna luego del mismo las características propias del agua potable.

### Disposiciones generales para agua

25.1.3. El agua destinada al riego de productos agrícolas debe cumplir con los parámetros establecidos para este fin por el Decreto Nº 253/79 del Ministerio de Transporte y Obras Públicas, o sus modificaciones vigentes. Queda prohibido para estos fines el uso de aguas provenientes de pozos sépticos.

25.1.4. El agua potable debe reunir las siguientes características:

a) caracteres sensoriales:

a.1. olor y sabor característicos, desprovista de sabores u olores extraños;

a.2. valor máximo admisible (VMA) de color en la escala platino-cobalto, 20 unidades;

a.3. valor máximo admisible (VMA) de turbiedad: 5 unidades nefelométricas.

b) caracteres físicos y químicos:

| | |
|---|---|
| pH | 6 - 9 |
| Residuo seco a 180ºC | máx. 1 g/l |
| Dureza total en CaCO3 | máx. 500 mg/l |
| Cloruros | máx. 300 mg/l |
| Sulfatos | máx. 400 mg/l |
| Cobre | máx. 1 mg/l |
| Manganeso | máx. 0.1 mg/l |
| Aluminio | máx. 0.5 mg/l |
| Hierro | máx. 0.3 mg/l |
| Zinc | máx. 5 mg/l |
| Sodio | máx. 200 mg/l |
| Fósforo como P2O5 | máx. 0.4 mg/l |
| Nitratos como N | máx. 10 mg/l |
| Nitritos como NO2 | máx. 1.5 mg/l |
| Tensoactivos (como lauril sulfato de sodio) | máx. 0.2mg/l |

Contaminantes tóxicos:

| | |
|---|---|
| Arsénico | máx. 50 mcg |
| Cadmio | máx. 5 mcg |
| Cianuro | máx. 100 mcg |
| Cromo | máx. 50 mcg |
| Fluor | máx. 1500 mcg |
| Mercurio | máx. 1 mcg |
| Plomo | máx. 50 mcg |
| Selenio | máx. 10 mcg |
| Fenoles con C6H5OH | máx. 0.5 mcg |
| Extracto etéreo | máx. 10 mcg |
| Hidrocarburos policíclicos aromáticos | máx. 0.2 mcg |
| Plaguicidas y similares totales | máx. 0.5 mcg |

Su radioactividad no sobrepasará los siguientes valores:

| | |
|---|---|
| Alfa | máx. 0.1 Becquerel/l |
| Beta | máx. 1 Becquerel/l |

c) caracteres microbiológicos:

c.1. no debe contener microorganismos patógenos;

c.2. el contenido de bacterias coliformes totales y fecales debe ser 0 (cero) colonias por 100 ml de agua, por el método de membrana filtrante, o menor que 2/100ml por el método de número más probable;

c.3. el contenido de bacterias heterotróficas debe ser menor o igual a 500 ufc/ml.

Se establecen las siguientes excepciones:

c.4. en el caso de aguas tratadas, si se analiza un mínimo de 40 muestras anuales, tomadas regularmente a lo largo del año, se puede aceptar hasta 5 colonias de coliformes totales/100ml en un 5% de los casos, siempre que no sean resultados obtenidos en muestras consecutivas;

c.5. en el caso de aguas no tratadas, se admite hasta 10 colonias de coliformes totales/100ml, si en dos muestras posteriores sucesivas tomadas en el plazo de una semana, el resultado es menor de 10/100ml en ambos casos.

Debe procederse al análisis inmediato del agua, siempre que pueda presumirse la presencia de Salmonella, Shigella, Pseudomona aeruginosa, Yersinia enterocolítica, Enterovirus o cualquier otro microorganismo patógeno.

d) caracteres biológicos.

No debe contener ningún tipo de organismo vivo o muerto, cualquiera sea su número y significado sanitario, tales como: algas, hongos, cladóceros, helmintos, protozoarios, larvas de insectos, caracoles, vegetales o partes de ellos.

25.1.5. Queda prohibida la distribución y consumo de aguas no potables. Podrá autorizarse con caracter de excepción el uso de aguas que no cumplan con las características sensoriales, físicas, químicas (a excepción de las referidas a contaminantes tóxicos) o microbiológicas, si no se detectan microorganismos patógenos.

25.1.6. Se admite los siguientes procesos para el tratamiento de potabilización de aguas: coagulación, sedimentación, adsorción, filtración y desinfección, con sustancias autorizadas para estos fines.

**Aguas envasadas**

**Definiciones para aguas envasadas**

25.1.7. Agua mineral. Es el agua apta para la bebida, procedente de estratos acuíferos, que surja o se extraiga sin contaminación, captada y embotellada convenientemente en el lugar de origen, que permanezca en las mismas condiciones luego de envasar.

25.1.8. Agua mineralizada. Es el agua potable que ha sido adicionada de sustancias minerales bromatológicamente aptas, y que cumplen los requisitos establecidos para aguas minerales en los artículos 25.1.11 inciso b) y 25.1.12.

25.1.9. Con la denominación genérica de aguas gasificadas se entienden las aguas de bebida envasadas adicionadas de gas carbónico a una presión no inferior a 1.5 atmósferas.

25.1.10. Se distingue los siguientes tipos de aguas gasificadas:

a) agua mineral gasificada o con gas; es el agua mineral adicionada exclusivamente de anhídrido carbónico;

b) agua mineralizada gasificada o con gas; es el agua mineralizada adicionada de anhídrido carbónico;

c) agua de mesa gasificada, o con gas, o soda; es el agua potable adicionada exclusivamente de anhídrido carbónico.

Disposiciones generales para aguas envasadas

25.1.11. Desde el punto de vista microbiológico el agua mineral, debe cumplir con las siguientes características:

a) en el punto de emergencia;

a.1. ausencia en 100 ml de parásitos, microorganismos patógenos, enterobacterias y Estreptococos fecales (grupo D);

a.2. recuento en placa mesófilos aerobios totales a 37º. en agar nutriente, máximo 10 ufc/ml;

b) en el producto envasado;

b.1. ausencia en 250 ml de Escherichia coli u otros coliformes, estreptococos fecales y Pseudomona aeruginosa

b.2. ausencia de anaerobios sulfito reductores en 50ml.

b.3. en aguas gasificadas, recuento en placa de aerobios mesófilos totales a 37ºC en agar nutriente, máximo 30 ufc/ml

25.1.12. Desde el punto de vista físico-químico, el agua mineral debe diferenciarse del agua potable por el contenido de determinadas sales minerales, así como por la presencia de oligoelementos u otros constituyentes. Su contenido de sales totales (residuo seco a 180º) será un 20% mayor al de las aguas de pozos superficiales y de las aguas potables suministradas para el consumo público de la zona.

Debe cumplir con los siguientes requisitos:

| | |
|---|---|
| Olor y sabor | inobjetable |
| Color | máx. 10 unidades de platino cobalto |
| Turbidez | máx. 1.5 NTU (unidades nefelométricas) |
| Amoníaco | no detectable |
| Bario | máx. 1.0 mg/l |
| Cloro libre | no detectable |
| Materia Orgánica (OC) | máx. 3 mg/l |
| Nitratos como NO3 | máx. 100 mg/l |
| Nitritos | no detectable |
| Plata | máx. 0.05 mg/l |
| Sulfuro | no detectable |
| Compuestos fenólicos, pesticidas, hidrocarburos aromáticos polinucleares aceites minerales, grasas, agentes tensoactivos | ausentes |

Para los contaminantes tóxicos no incluídos aquí, deberán cumplirse los límites establecidos para agua potable.

25.1.13. Las aguas minerales importadas no pueden introducirse al país sino mediante un certificado expedido por las autoridades sanitarias del país de origen en el que se acredite que las fuentes de donde procedan están sujetas a control higiénico oficial y cumplen con los parámetros establecidos en el artículo 25.1.11 a). El producto envasado debe responder a las mismas exigencias establecidas para las aguas minerales nacionales.

25.1.14. Queda prohibido el uso de la denominación "agua mineral" para designar aguas mineralizadas artificialmente. Se prohibe asimismo usar en la rotulación, prospectos o cualquier tipo de propaganda toda mención que pueda inducir a engaño al consumidor acerca del origen y cualidades, así como cualquier indicación relacionada con propieades terapéuticas.

25.1.15. La rotulación del agua mineralizada, debe cumplir con los requisitos generales de rotulación, incluyendo las sustancias minerales agregadas en la lista de ingredientes.

25.1.16. Los envases utilizados para cualquier tipo de agua deben presentar cierre seguro e inviolable, de modo que no se evidencien pérdidas de su contenido como consecuencia de los procesos propios del transporte y almacenamiento de los mismos.

25.1.17. Queda permitido el agregado de gas carbónico, bromatológicamente apto a las aguas de bebida envasadas.

**Hielo**

**Definiciones para hielo**

25.1.18. Hielo. Es el producto obtenido por la congelación de agua potable.

25.1.19. Hielo claro semitransparente. Es el producto obtenido por congelación de agua potable agitada mecánicamente durante el proceso. Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.

25.1.20. Hielo cristalino o hielo cristal. Es el producto preparado

por congelación de agua destilada privada de aire. Debe presentar un aspecto transparente en toda su masa.

25.1.21. Hielo seco o nieve carbónica. Es el producto sólido que se obtiene por rápida expansión del anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.

25.1.22. Hielo de salmuera. Es el obtenido por congelación en su punto eutéctico (-21°C a -26°C) de soluciones de cloruro de sodio o cloruro de calcio.

Disposiciones generales para agua, aguas envasadas y hielo

25.1.23. Los exámenes químicos del hielo claro semitransparente y el hielo cristalino deben responder a la materia prima empleada y por los exámenes mibrobiológicos a las condiciones establecidas para el agua potable.

25.1.24. Todas las técnicas analíticas necesarias para establecer las características de potabilidad del agua, las normas de calidad de aguas envasadas y de hielo, se regirán por los métodos recomendados por la última edición de "Standard Methods for Examination of Water and Wastewater", de la American Public Health Association (APHA).

## Sección 2

## Bebidas sin alcohol

### Definiciones para bebidas sin alchohol

25.2.1. Con la denominación de bebidas sin alcohol, bebidas analcohólicas, refrescos o bebidas refrescantes se entiende de las soluciones acuosas adicionadas de azúcares y alguno(s) de los siguientes ingredientes complementarios: jugos, jugos concentrados de frutas y hortalizas, néctares, pulpas, disgregados o cremogenados de frutas u hortalizas, componentes extraídos por diferentes procedimientos de plantas o de sus partes (extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones), sueros lácteos, miel, melaza de caña, sales minerales y aditivos autorizados. Pueden contener aromatizantes/saborizantes y colorantes de las listas generales respectivas, excepto en los casos en que estos se prohiban a texto expreso. No deben contener alcohol etílico, a excepción de la malta y ginger ale en los que se admite un contenido máximo de 0.5% (v/v).

25.2.2. Bebida gasificada. Es la bebida analcohólica que contiene anhídrido carbónico de uso alimentario de modo que su presión en el producto envasado no sea inferior a 1.5 atmósferas.

25.2.3. Se distingue los siguientes tipos de bebidas analcohólicas:

a) bebidas aromatizadas, coloreadas o no, gasificadas o no, que no contienen jugos de frutas; cuando dichas bebidas son incoloras y transparentes, se las puede denominar: "Gaseosas".

b) bebidas con jugos de frutas, gasificadas o no, son las elaboradas con jugos de frutas en un porcentaje mínimo de 10%, a excepción del jugo de limón para el cual se permite 5% como mínimo.

c) bebidas, gasificadas o no, con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macís, semillas de cola, canela, guaraná u otros productos de origen vegetal, con aditivos autorizados. Deben presentar el sabor característico del producto vegetal usado como base; pueden contener hasta 200 mg/l de cafeína, en el caso en que la solución extractiva la contenga como componente natural.

d) agua tónica es la bebida preparada a base de extractos de Quasia amara L. o esencias cítricas y quinina;

e) malta es la bebida preparada a base de cebada, aromatizada o nó con lúpulo, cuya concentración alcohólica no debe ser superior a 0.5% (v/v).

f) ginger ale es la bebida gasificada preparada con agua potable, jarabe simple, extracto de jengibre y ácidos cítrico y tartárico.

25.2.4. Jarabes concentrados para refrescos. Son los jarabes definidos en 19.1.7., no gasificados, adicionados de los ingredientes correspondientes y aditivos permitidos, que por dilución permiten obtener alguna de las bebidas definidas en el artículo 25.2.3. Se distingue los siguientes tipos:

a) jarabe concentrado a base de esencias y colorantes naturales o artificiales;

b) jarabe concentrado conteniendo jugo de frutas; es aquel que contiene como mínimo el doble del porcentaje de jugo establecido en el artículo 25.2.3; pueden ser adicionados de pulpas, disgregados o cremogenados.

c) jarabe natural de......(aquí el nombre de la fruta) es el que contiene 30% m/m como mínimo del jugo de la fruta correspondiente; no contendrán aditivos aromatizantes ni colorantes.

25.2.5. Los productos definidos en esta sección pueden ser destinados a la preparación de bebidas alcohólicas de fantasía.

### Disposiciones generales para bebidas sin alcohol

25.2.6. El agua empleada en la elaboración de las bebidas analcohólicas debe cumplir los requisitos para agua potable.

25.2.7. Las bebidas analcohólicas deben presentar el color, olor y sabor propios del tipo de bebida de que se trate. Su aspecto debe ser tal que no dé indicación de alteración o de un deficiente estado higiénico sanitario.

25.2.8. Todas las bebidas analcohólicas deben comercializarse en envases rígidos o semirígidos que se llenen en el local de elaboración mediante sistema mecánico de formado-llenado-cerrado o de llenado y cerrado inmediato. Se prohibe el uso de envase flexible (tipo "sachet") de contenido inferior a un litro, que se considere diseñado exclusivamente para el consumo directo desde el envase.

25.2.9. Todos los envases de bebidas sin alcohol deben tener cierres herméticos e inviolables.

### Disposiciones particulares para bebidas sin alcohol

25.2.10. Las bebidas definidas en 25.2.3., literal b, pueden ser adicionadas de pulpas, disgregados o cremogenados de frutas y hortalizas (en cantidad no superior a 3% m/v por

cada 10% v/v de jugo) y aditivos autorizados.

25.2.11. El agua tónica debe contener un mínimo de 30 mg/l de quinina. Puede ser adicionada de clorhidrato o sulfato de quinina hasta una concentración de 150 mg/l (expresada en quinina anhidra) y no más de 5.0 ml/kg de extracto de Quasia amara L.

25.2.12. Las bebidas definidas en los literales a), b) y c) del artículo 25.2.3. se pueden rotular con nombre fantasía o marca de fábrica.

Las definidas en el literal a) no pueden rotularse con nombre de fruta debiendo figurar en el rótulo la expresión "SABOR ..." en caracteres de igual tamaño, quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas.

Las bebidas definidas en el literal b) se pueden rotular con el nombre de la fruta, pudiendo incluirse la expresión "con jugo de ...", siempre que la misma figure en caracteres inferiores a los del nombre fantasía.

25.2.13. Los jarabes para refrescos deben designarse de acuerdo a los principios establecidos para las bebidas analcohólicas. En todos los casos debe indicarse claramente la dilución a realizar para obtener alguna de las bebidas definidas anteriormente.

25.2.14. Queda permitido incluir en el rótulo de los productos definidos en 25.2.4., literales b y c, la expresión "con jugo de...", en caracteres de menor tamaño que los del nombre fantasía, siempre que se indique el porcentaje de jugo en el jarabe y en la bebida terminada.

25.2.15. Los jarabes concentrados para refrescos pueden contener una concentración máxima de aditivos que resulte de multiplicar el límite máximo en la bebida sin alcohol lista para el consumo por el grado de dilución a emplear para su preparación.

## LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 443 | Aceites vegetales bromados, aceites brominados | Bebidas sin alcohol | 15 |
| 400 | Acido algínico | Bebidas sin alcohol | 300 |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 210 | Acido benzoico | Bebidas sin alcohol | 1000 |
| 330 | Acido cítrico | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 338 | Acido esteárico, ácido octadecanoico | Bebidas con extracto de cola | 600 |
| 297 | Acido fumárico | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 353 | Acido metatartárico | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 200 | Acido sórbico | Bebidas sin alcohol | 500 |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 359 | Amonio adipato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 403 | Amonio alginato de | Bebidas sin alcohol | 300 |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Bebidas sin alcohol | 300 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 263 | Calcio acetato de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 |
| 404 | Calcio alginato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 302 | Calcio ascorbato de | Bebidas sin alcohol | 300 |
| 578 | Calcio gluconato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 327 | Calcio lactato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 352 | Calcio malato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 226 | Calcio sulfito de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 900 | Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano | Bebidas sin alcohol | Nse |
| | | Bebidas con extracto de cola | 10 |
| 512 | Estannoso cloruro | Bebidas sin alcohol | 15 |
| 915 | Esteres de colofonia con glicerol | Bebidas sin alcohol | 100 |
| 474 | Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | Bebidas sin alcohol | 400 |
| 473 | Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres | Bebidas sin alcohol | 400 |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Bebidas sin alcohol | 400 |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Bebidas sin alcohol | 400 |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Bebidas sin alcohol | 400 |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Bebidas sin alcohol | 400 |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Bebidas sin alcohol | 400 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Bebidas sin alcohol | 100 |
| 958 | Glicirricina | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 412 | Goma guar | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 415 | Goma xantano o xántica | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 504 | Magnesio carbonato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 504ii | Magnesio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 580 | Magnesio gluconato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 329 | Magnesio lactato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 343 | Magnesio, -(mono) fosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 421 | Manitol | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 218 | Metil p-hidroxibenzoato, metilparabeno | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Bebidas sin alcohol | 400 |
| 440 | Pectina | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 261i | Potasio acetato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 357 | Potasio adipato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 402 | Potasio alginato de | Bebidas sin alcohol | 300 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 212 | Potasio benzoato de | Bebidas sin alcohol | 1000 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 |
| 501ii | Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 501i | Potasio carbonato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 508 | Potasio cloruro de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 317 | Potasio eritorbato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 577 | Potasio gluconato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 326 | Potasio lactato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 351 | Potasio malatos de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 202 | Potasio sorbato de | Bebidas sin alcohol | 500 |
| 515 | Potasio sulfato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 216 | Propil p-hidroxibenzoato, propilparabeno | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Bebidas sin alcohol | 300 |
| 444 | Sacarosa acetato isobutirato de | Bebidas sin alcohol | 250 |
| 262i | Sodio acetato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 356 | Sodio adipato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 401 | Sodio alginato de | Bebidas sin alcohol | 300 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 211 | Sodio benzoato de | Bebidas sin alcohol | 1000 |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 |
| 500i | Sodio carbonato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Bebidas sin alcohol | 200 |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 576 | Sodio gluconato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 325 | Sodio lactato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 350 | Sodio malatos de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Bebidas sin alcohol | Nse |
| 201 | Sodio sorbato de | Bebidas sin alcohol | 500 |
| 221 | Sodio sulfito de | Bebidas con jugos de frutas | 40SO2 |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Bebidas sin alcohol | Nse |

# CAPITULO 26

# BEBIDAS ALCOHOLICAS FERMENTADAS

## Sección 1

## Vinos

Definiciones para vinos

26.1.1. Vino. Es el producto obtenido por la fermentación alcohólica de la uva fresca, industrialmente madura, o del mosto proveniente de uva fresca, industrialmente madura, eventualmente sometida a correcciones y tratamientos enológicos autorizados.

26.1.2. Vino tinto. Es el producto obtenido por fermentación del mosto de uvas tintas o mezcla de tintas y blancas, en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para obtener una adecuada extracción de los principios contenidos en ellos.

26.1.3. Vino blanco. Es el producto de color amarillo más o menos pálido, o amarillo anaranjado, obtenido a partir de mosto de uvas blancas, rosadas o tintas, libradas de los hollejos en un lapso breve después de la molienda, no mayor de tres horas.

26.1.4. Vino rosado. Es el producto de color rosado pálido, liviano, afrutado, de pronta maduración, obtenido a partir de mosto de uvas tintas separadas del hollejo antes de la fermentación, en un lapso inferior a 3 horas.

26.1.5. Vino clarete. Es el vino poco coloreado (rubí rosado), poco cargado de tanino, liviano, obtenido por fermentación natural de jugo de uva, con corto tiempo de contacto con los hollejo.

**Se reconocen dos tipos de vinos claretes:**

a) obtenidos de fermentación directa de sangrías o prensado de uvas tintas, solas o mezcladas con uvas rosadas y/o blancas;

b) obtenidos del corte de vinos tintos y blancos genuinos.

26.1.6. Vino espumante o espumoso. Es el vino que por su contenido de gas carbónico, en el momento de ser volcado en una copa, da lugar a la formación de espuma. Se reconoce dos tipos:

a) vino espumante o espumoso natural: es aquel que presenta una presión de anhidrido carbónico mínima de 4 atmósferas a 20°C, resultante de la fermentación en recipiente cerrado;

b) vino espumante gasificado: es el obtenido por introducción de anhidrido carbónico puro al vino y una presión no inferior a 2.1 atmósferas, a 20°C.

26.1.7. Vinos generosos, licorosos o de postre. Son los vinos secos o dulces con 14% o más de alcohol en volumen.

26.1.8. Vinos compuestos (vermouth, vinos quinados, vinos aperitivos). Son los elaborados con no menos de 70% en volumen de vino, adicionados o no de alcohol, sustancias amargas, estimulantes o aromáticas autorizadas, pudiendo añadirse azúcar, mosto concentrado o mistela.

26.1.9. Vermouth o vino vermouth. Es la bebida obtenida por maceración de ciertas plantas aromáticas y amargas en vino blanco o adicionando al vino extracto de esas mismas plantas.

26.1.10. Mosto virgen de uva o mosto. Es el producto resultante de la expresión de uvas, antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica.

26.1.11. Mosto en fermentación. Es el producto de la expresión de uvas, sometido a la fermentación alcohólica.

26.1.12. Mosto estabilizado. Es el mosto cuya fermentación se ha impedido mediante pasterización o sulfitación de acuerdo a prácticas enológicas adecuadas.

26.1.13. Mosto cocido o mosto concentrado. Es el producto obtenido del mosto de uva, por deshidratación parcial térmica, al vacío o a presión normal, sin haber sufrido una caramelización sensible.

26.1.14. Arrope de uva, mostillo o calabre. Es el mosto concentrado por calentamiento a fuego directo o al vapor caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g de azúcar reductor por litro, expresado en dextrosa.

26.1.15. Caramelo de uva. Es el mosto concentrado por calentamiento, con un grado mayor de caramelización y un contenido no superior de 200 g de azúcar por litro.

26.1.16. Chicha de uva. Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes de alcanzar el 5% de alcohol en volumen y con un contenido no menor de 80 g de azúcar reductor por litro.

26.1.17. Mistela. Es el jugo de uva que ha sido adicionado de alcohol vínico hasta una graduación mínima de 16°G.L.

26.1.18. Jugo de uva. Es el mosto filtrado (clarificado), esterilizado o pasterizado antes de iniciarse la fermentación alcohólica destinado al consumo directo.

**Disposiciones generales para mostos y jugo de uva**

26.1.19. Se admite para el mosto virgen de uva y para el jugo de uva un contenido de alcohol de 0.5% en volumen, proveniente de una fermentación incipiente.

26.1.20. Los mostos podrán ser sometidos a los siguiente tratamientos:

a) empleo de levaduras seleccionadas;

b) concentración parcial, no pudiendo pasar la reducción de volumen de 2/10 del mosto tratado;

c) agregado de anhidrido sulfuroso y sus sales de potasio, de acuerdo a la lista positiva de este reglamento;

d) desulfitado por un procedimiento físico;

e) adición de tanino;

f) adición de fosfato de amonio cristalizado puro o de glicerofosfato de amonio puro, en dosis mínimas necesarias;

g) adición de yeso puro, en proporciones tales que el vino no contenga más de 1 g/l, expresado en sulfato neutro de potasio;

h) adición de ácido tartárico y ácido cítrico puros;

i) chaptalización, no simultáneamente a la adición de ácido tartárico;

j) adición de cloruro de sodio en proporción tal que el vino no contenga más de 0.5 g/l, expresados en cloruro de sodio;

k) adición de alcohol etílico potable.

**Disposiciones generales para vinos**

26.1.21. Los vinos deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) ser elaborados en base a uvas frescas e industrialmente maduras, correspodientes al tipo de vino elaborado y a levaduras propias de la uva;

b) aspecto y color característico del tipo de vino;

c) sabor y aroma característicos del tipo de vino, sin olores ni sabores extraños, sean ellos provenientes de envases en mal estado, corcho, ataques microbianos, tratamientos inadecuados, entre otros;

d) aspecto límpido, transparente, siendo tolerado un pequeño depósito de cremor o de materia colorante;

e) estar libre de defectos propios de una mala elaboración y/o manipulación;

f) estar perfectamente establilizado química y biológicamente, sin alteraciones;

g) acidez volátil inferior a la máxima autorizada (de acuerdo a art. 26.1.28.):

h) otras características:

| | |
|---|---|
| microorganismos patógenos | ausencia |
| ácido tartárico total | mín. 1.25 g/l expresado en bitartrato de potasio |
| amoníaco | máx. 0.020 g/l |
| glicerina | máx. 10% del contenido de alcohol |
| sulfatos | máx. 1.0 g/l expresado en K2SO4 (*) |
| cloruros | máx. 0.50 g/l expresado en NaCL |
| cenizas | 1.80-2.80 g/l |
| alcalinidad de las cenizas | mín. 3.0 g/l expresado en Cremor |
| materia que por hidrólisis es reductora | máx. 1.80 g/l expresado en dextrina |

(*) En vinos viejos se puede aceptar hasta 1.6 g/l de sulfatos, expresado en K2SO4.

i) los grados alcohólicos y los extractos secos reducidos para vinos en comercialización deben ser los siguientes:

| | Alcohol (Grados Gay Lussac) | Extracto seco reducido |
|---|---|---|
| Tinto | mín. 10° | mín. 22.5 g/l |
| Blanco | mín. 10° | mín. 18.0 g/l |
| Clarete | mín. 10° | mín. 19.5 g/l |
| Rosado | mín. 10° | mín. 19.5 g/l |

en casos justificados a juicio de la Comisión Enotécnica Asesora del Instituto Nacional de Vitivinicultura puedan tener un menor contenido de este extracto.

26.1.22. Los vinos podrán ser sometidos a los siguientes tratamientos:

a) clarificación, mediante el uso de los siguientes clarificantes:

- gelatina;
- cola de pescado;
- albúmina;
- clara de huevo;
- leche entera;
- leche descremada;
- caseína pura, o caseinato de potasio;
- caolín;
- tierra de infusorios;
- bentonita;
- taninos;

b) tratamientos físicos como ser:

- filtración;
- tratamiento de frío;
- tratamiento térmico (pasterización, etc.);
- congelación;

c) edulcoración por el empleo de mosto, mosto concen trado, sacarosa, o jarabe de alta fructosa.

El agregado de azúcares a los mostos o vinos debe requerir autorización previa expresa de la Oficina Bromatológica competente.

26.1.23. Podrá agregarse al mosto y al vino los aditivos que se detallan en la lista positiva de aditivos de este reglamento.

26.1.24. Se consideran vinos ineptos para el consumo y nocivos para la salud:

a) los vinos adulterados;

b) los vinos contaminados;

c) los vinos alterados;

d) los adicionados de colorantes naturales o artificiales no propios de la uva, alumbre, ácido salicílico, ácido bórico o sus sales, ácido benzoico, sacarina (u otros edulcorantes artificales), glicerina, glucosa, sales de bario y de estroncio, y otras sustancias nocivas a la salud que no figuren entre los componentes de los vinos naturales;

e) los enyesados o sulfitados en proporción mayor a la establecida en este reglamento;

f) los vinos de sobreprensa.

26.1.25. Vino adulterado es aquel que ha sido adicionado de productos no autorizados por en este reglamento, o al que se le ha sustraído o sustituído uno o varios de sus componentes naturales. Se reputa adulterado con alcohol metílico el vino cuyo contenido de metanol supere los 0.2 g/l.

Asimismo se consideran adulterados los vinos que presentan las siguientes características:

a) un contenido de cloruros que supere los 0.5 g/l expresado en gramos de cloruro de sodio;

b) un contenido de sulfatos que supere 1 g/l expresado en sulfato neutro de potasio a excepción de los tipos Jerez y Manzanilla, cuyo límite admisible será de 2 g/l expresado en idéntica forma, o los vinos viejos con un límite de 1.6 g/l;

c) un contenido de polialcoholes totales expresados en gramos de glicerina por litro inferior al 3% de alcohol en peso o que supere el 10% del alcohol en peso.

26.1.26. Vinos contaminados son aquellos que contienen productos extraños (no expresamente adicionados al mismo), tales como residuos de plaguicidas, residuos de desechos industiales u otros productos o elementos químicos residuales, en cantidades superiores a las establecidas en este reglamento.

26.1.27. Se considera vinos alterados aquellos que por la acción de los agentes naturales tales como envejecimiento excesivo, la temperatura, el aire, la luz, enzimas o microorganismos, han sufrido averías, deterioros o alteraciones en su composición intrínseca de forma que ésta o los caracteres sensoriales del vino en cuestión (sabor, aroma y color) no se ajusten a los propios del vino en cuestión, bien conservado.

26.1.28. Sin perjuicio de las excepciones que se establecen, son vinos alterados:

a) los que estando en circulación contengan una ácidez volátil superior a 1.0 g/l expresado en ácido sulfúrico; en los casos en que el tenor de acidez volátil del vino referido sea superior a 1.0 g/l hasta un máximo de 1.3 g/l expresado en idéntica forma y se trate de vino de guarda envasado en botellas de hasta 750 cc podrá ser declarado apto para el consumo, con un mínimo de 2 años de añejamiento;

b) los que estando en bodega contengan una ácidez volátil superior a 1.3 g/l expresado en ácido sulfúrico;

c) los vinos que posean un contenido de ácido tartárico total inferior a 0.5 g/l expresados en bitartrato de potasio, cualquiera sea el tenor de acidez volátil;

d) los vinos que presentan un contenido de ácido tartarico total inferior a 1.25 g/l expresados en bitartrato de potasio, en todos los casos en que los contenidos de acidez volátil sea superiores a 1 g/l, ya se traten de vino de guarda o de vinos que se encuentran en bodega o en circulación;

e) los vinos que presentan una proporción de amoníaco superior a 20 g/l.

f) los vinos adulterados por la adición de sustancias nocivas para la salud.

26.1.29. A los efectos de lo establecido en el artículo 26.1.24., literal e), se consideran vinos ineptos los vinos librados al consumo cuyo contenido de anhídrido sulfuroso total sea superior a 275 mg/l (sin ninguna tolerancia).

26.1.30. Podrá no declararse adulterados los vinos en que el no cumplimiento de los literales a), b) c) del artículo 26.1.25. de este decreto, puede ser explicado por causas naturales siempre que:

a) el tenor de cloruros supere los 0.300 g/l, pero sea inferior a 0.500 g/l expresado en cloruro de sodio;

b) el tenor de sulfatos supere 1 g/l pero sea inferior a 1.6 g/l expresado en sulfato de potasio o cuando se trata de vinos viejos;

c) el contenido de polialcoholes supere el 10% pero sea inferior al 12% del alcohol en peso y que ello no encubra un extracto seco anormalmente bajo.

26.1.31. Se podrá autorizar la recuperación para el consumo de los vinos alterados por deterioro de sus caracteres sensoriales o comprendidos en los artículo 26.1.27. y 26.1.28., literales a y b, siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

a) su acidez volátil sea inferior a 2.0 g/l expresado en ácido sulfúrico (recuperación por refermentación);

b) los caracteres sensoriales defectuosos sean considerados recuperables; para lo cual será requisito imprescindible la verificación que alteren el productos que se trata.

Los tratamientos o prácticas a utilizar para la recuperación de los vinos referidos deberán ser expresamente autorizados.

26.1.32. Los vinos que superen el contenido máximo de sulfatos fijado de 1.6 g/l o bien que su recuperación no sea pertinente, serán destinados a la elaboración de vinagre, destilados o derramados, a solicitud del tenedor y teniendo en cuenta las causas de la ineptitud del vino.

Los tratamientos para la desnaturalización de los vinos ineptos para el consumo deberán ser expresamente autorizados.

26.1.33. Se permiten las siguientes correcciones para vinos licorosos:

a) la alcoholización podrá ser llevada hasta 22º Gay Lussac;

b) enyesamiento del mosto en proporciones tales que el vino no contenga más de dos gramos por litro de sulfatos expresados en sulfato neutro de potasio, con excepción de los vinos tipos "Jerez", que podrán tener hasta cuatro gramos por litro;

c) coloración con el caramelo de uva;

d) se admite las correcciones establecidas para los mostos y vinos comunes.

26.1.34. Podrán considerarse naturales los vinos importados aún cuando no alcancen la graduación alcohólica mínima exigida para los vinos nacionales cuando reúnan los siguientes requisitos:

a) provengan de una zona de reconocida calidad vitivinícola a nivel internacional en la que tradicionalmente el contenido de alcohol es inferior a lo establecido en nuestro país, y con denominación de origen reconocida;

b) satisfagan las restantes exigencias analíticas.

26.1.35. En la rotulación de vinos, además de los requisitos generales, debe figurar el contenido alcohólico expresado en º G.L., en la unidad entera más cercana.

26.1.36. Los vinos se denominarán con los tipos dentro de los cuales están comprendidos:

a) tinto;

b) rosado;

c) clarete;

d) blanco;

e) espumoso natural;

f) gasificado.

A esta denominación podrá agregarse la de la clase a que pertenezcan según las disposiciones particulares para cada tipo.

**Disposiciones particulares para vinos**

26.1.37. Los vinos tintos se clasifican en función de las uvas a partir de las cuales fueron elaborados en:

a) provenientes de Vitis vinífera: son los elaborados con uvas de cepas Vitis vinífera reconocidas como perfectamente aptas para la vinificación, con exclusión total de uvas de híbridos o cualquier otra que no sea Vitis vinífera;

b) provenientes de uvas no pertenecientes a Vitis vinífera: son los vinos elaborados, total o parcialmente, con uvas de especies distintas de las Vitis vinífera;

c) vino tinto de cortes: son los resultantes de cortes entre vinos provenientes de distintas uvas sin predominar las características definidas de una variedad.

26.1.38. Los vinos provenientes de Vitis vinífera se los podrá denominar con el nombre de la uva que proporcione un mínimo del 80% de la materia prima.

26.1.39. Los vinos tintos provenientes de uvas no pertenecientes a Vitis vinífera se clasifican en:

a) Vino Frutilla: es el vino obtenido, total o parcialmente, con uvas de la variedad Isabella (Isabel, Frutilla, Chinche, Brasileña) o mezclas, con otras uvas Vitis Vinífera o no, en proporciones que no alteren sus típicos caracteres sensoriales;

b) Vino de híbridos: son los vinos elaborados en las mismas condiciones con otros híbridos y podrán llevar su nombre o número siempre que predomine en su elaboración una variedad definida, trasmitiendo sus características organolépticas típicas.

26.1.40. Los vinos tintos de cortes se clasifican en los siguientes tipos:

a) vinos tintos de cortes de Vitis vinífera: serán elaborados exclusivamente con vinos provenientes de Vitis vinífifera;

b) Vinos de cortes de híbridos: son los resultantes de cortes de vinos provenientes de uvas híbridas entre sí o con Vitis vinífera pero siempre se indicará la presencia del híbrido clasificándoseles como tal.

26.1.41. Por su calidad sensorial los vinos tintos, claretes, rosados y blancos se clasifican en los siguientes tipos:

a) vinos finos, grandes vinos, o vinos reservas. Son los elaborados a partir de cepas de Vitis vinífera, de reconocida calidad vinífera que, después de un proceso de estacionamiento en condiciones adecuadas, han adquirido un buen grado de perfeccionamiento en el conjunto de sus cualidades sensoriales;

b) vinos comunes o de consumo corriente: son a los efectos de esta tipificación, los vinos librados al consumo, año a año y los que no alcancen las condiciones fijadas para los vinos finos o vinos reserva.

26.1.42. Se consideran vinos de calidad preferente (VCP), los elaborados a partir de variedades Vitis viníferas, de reconocida calidad enológica que cumplen además de las exigencias para vinos comunes las que se establecen a continuación.

26.1.43. Los vinos de calidad preferente deberán reunir las siguientes cualidades analíticas:

a) grado alcohólico mínimo: 10.5% en volumen;

b) acidez volátil máxima: 0.80 g/l expresada en ácido sulfúrico, con excepción de vinos con edad superior a un año, para los cuales se admite un límite de hasta 0.80 g/l. Para los vinos de grado alcohólico natural y adquirido mayor de 12% en volumen se admite un incremento de 0.04 g/l en la acidez volátil por cada grado alcohólico superior al 12% en volumen;

c) anhídrido sulfuroso total máximo de 200 mg/l para vinos con menos de 4 g/l de azúcar expresado en glucosa. El límite máximo será de 300 mg/l para vinos con más de 4 g/l de azúcares reductores;

d) adecuado nivel de estabilidad físico-química y biológica;

e) no presentar defectos en los caracteres sensoriales.

26.1.44. Los vinos de calidad preferente sólo podrán ser expedidos al consumo envasados en botella de vidrio de hasta 750 ml.

26.1.45. Los vinos licorosos se clasificarán en:

a) categoría A: es el vino seco o dulce que sin adiciones posee un grado alcohólico de 12.5% en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de 15º en volumen;

b) categoría B: es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a 15% en volumen, provenga, en parte, de la adición de alcohol viníco en cualquier momento de la elaboración;

c) categoría C: es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso, indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos: mosto concentrado, mistela, arrope, caramelo de uva, azúcar o jarabe de alta fructosa, o alcohol vínico, con una riqueza alcohólica total no inferior a 15º en volumen.

26.1.46. Los vinos espumosos pueden ser adicionados del llamado Licor de expedición, constituído por vinos licorosos y de coñac, para constituír los tipos: Secos (Sec), Semiseco (Demisec) y Dulce (Doux); reservándose las denominaciones de Bruto (Brut) y Natural (Nature) para distintguir el producto original.

26.1.47. Se reconoce los siguientes tipos de vermouth:

a) Vermouth dulce o Tipo Torino: es el que contenga no menos de 150 g de azúcar por litro y 15-17º centesimales de alcohol;

b) Vermouth seco o Tipo Francés: el que contenga menos de 80 g de azúcar por litro y 18º centesimales de alcohol.

26.1.48. Además de las correcciones enológicas y sustancias autorizadas para los vinos, el vermouth podrá ser adicionado de las siguientes:

a) alcohol potable puro o alcohol vínico;

b) azúcar puro, jarabe de alta fructosa, o mosto de uva;

c) sustancias aromáticas pertenecientes a la lista general de aromatizantes de este reglamento;

d) colorante caramelo.

## Sección 2

## Productos de cervecería

### Definiciones para productos de cervecería

26.2.1. Con la denominación genérica de cervezas se designan las bebidas resultantes de fermentar, mediante levaduras seleccionadas del género Sacharomyces, a los mostos procedentes de la cebada malteada y agua potable, sometidos previamente a un proceso de cocción, aromatizados con lúpulo (pellets, extractos, concentrado o en forma natural), coloreados o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos autorizados. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano.

26.2.2. El extracto original de las cervezas se calcula empleando la siguiente fórmula:

Extracto original (Eo) = (2.0665 x A x Er) x 100/ (1.0665 x A + 100) donde A es el Alcohol % (m/m) y Er el extracto de la cerveza desalcoholizada.

26.2.3. De acuerdo al tipo de extracto original, calculado según 26.2.2., las cervezas se clasifican en:

a) cerveza liviana, o "light", o "leicht", es la cerveza cuyo extracto original está comprendido entre 7 y 11ºP (grados Plato);

b) cerveza sin otro calificativo, es aquella cuyo extracto original es superior a 11ºP (grados Plato);

c) cerveza fuerte o extra, es la cerveza cuyo extracto original es superior a 14ºP (grados Plato).

26.2.4. De acuerdo al color, las cervezas se clasifican en:

a) cerveza blanca, o clara, o rubia, o simplemente cerveza, es aquella cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention);

b) cerveza negra, u oscura, es aquella cuyo color es superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention);

26.2.5. Cerveza de barril o cerveza cruda. Es cualquier clase de cerveza no pasteurizada en el envase.

26.2.6. Cervezas sin alcohol. Son las bebidas resulantes de la mezcla de mosto con cerveza, o de la de alcoholización de cerveza, o de fermentar parcialmente, mediante levadura seleccionada del género Sacharomyces, al mosto procedente de la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, aromatizado con lúpulo (pelletes, extractos, concentrado o en forma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares, o productos que los contengan, aptos para el consumo humano. El contenido de alcohol no debe superar al 0.5% (m/m). Se distingue las mismas clases que las indicadas para cervezas.

26.2.7. Malta. Es la bebida resultante del mosto procedente de la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción y aromatizado con lúpulo (pellets, extractos, concentrados o en foma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada y tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humanos.

El extracto del mosto original, calculado según 26.2.2., debe ser superior a 16ºP (grados Plato). El contenido de alcohol no debe superar el 0.5% (m/m).

26.2.8. Cebada malteada o malta. Es el grano de cebada cervecera sometido a germinación y posterior deshidratación y/o tostación en condiciones tecnológicas adecuadas.

26.2.9. Adjuntos cerveceros. Son aquellos cereales malteados o no, almidones o azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano, empleados junto a la cebada malteada en la elaboración de mosto.

26.2.10. Mosto. Es el líquido resultante de adicionar a las tortas de cebada malteada agua potable, con o sin la adición de adjuntos cerveceros y transformados por acción enzimática, en condiciones tecnológicas adecuadas.

26.2.11. Extracto de malta. Es el producto de consistencia siruposa, pastosa o seca, de manifiesta actividad enzimática (diastásica) obtenido por concentración del mosto de cebada malteada, o de cebada malteada y adjuntos cerveceros. No debe contener alcohol en cantidad superior al 0.5% (m/m) y su extracto seco no debe ser inferior al 65% (m/m).

26.2.12. Concentrado de malta. Es el extracto de malta no diastásico.

### Disposiciones generales para productos de cervecería

26.2.13. Se reconoce las siguientes prácticas permitidas en la elaboración de productos de cervecería:

a) mezcla, en el proceso de elaboración, de mosto y de cerveza entre sí;

b) dilución con agua potable, de las cervezas en cualquier etapa de elaboración, a los efectos de ajustar los contenidos de extractos y alcohol;

c) filtración con papel, pasta de papel, celulosa, telas de

algodón o fibras sintéticas, tierra de infusorios y carbón activado, de calidad alimentaria;

d) clarificación o tratamiento de la cerveza en elaboración con tierra de infusorios, carbón activado, tanino, albúminas, gelatina alimenticia, bentonitas, gel de sílice, caseína, poliamidas autorizadas, polímeros cruzados, polivinil polipirrolidona (PVPP);

e) esterilización, la pasteurización y la refrigeración por medios físicos;

f) coloración con cebada tostada y/o cebada malteada tostada, y/o caramelo obtenido exclusivamente con azúcares refinados;

g) adición de enzimas proteolíticas y de extractos naturales isomerizados de lúpulo;

h) gasificación con anhídrido carbónico bromatológicamente apto;

i) empleo de levaduras seleccionadas (Sacharomyces).

26.2.14. Se prohibe en forma expresa las siguientes prácticas en la elaboración de productos de cervecería:

a) agregado de alcohol de cualquier procedencia;

b) uso de saponinas o cualquier otra sustancia espumígena;

c) empleo de sucedáneos de lúpulo u otros principios amargos;

d) adición de edulcorantes artificiales.

26.2.15. Los porcentajes de fermentación para cervezas (a excepción de cervezas sin alcohol), deben tener los siguientes valores mínimos y se calculan de acuerdo a las fórmulas que se indican en el siguiente cuadro:

| | Mínimo |
|---|---|
| Porcentaje de fermentación real | 50% m/m PFR = 100 x (Eo-Er)/EC |
| Porcentaje de fermentación aparente | 65% m/m PFA = 100 x (Eo-Ea)/Eo |
| Porcentaje de fermentación final | 75% m/m PFF = 100 x (Eo-Ef)/Eo |

Donde Eo y Er son los definidos en el artículo 26.2.2., Ea es el extracto % (m/m) del producto terminado Ef es el extracto % (m/m) resultante de fermentar el extracto residual fermentecible del producto terminado.

26.2.16. Los recipientes para fermentación y conservación deben ser de los siguientes materiales: acero inoxidable, fibra de vidrio o aluminio, hormigón y/o hierro, revestidos (si es necesario) con productos inertes aptos (epoxi, barnices sanitarios).

26.2.17. Los productos de cervecería deben envasarse en recipientes adecuados de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable, recubiertos con barnices sanitarios, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni color al producto.

26.2.18. El aroma y sabor serán los característicos de la cerveza y malta bien elaboradas, sin sabor ni olor extraños, sean ellos provenientes de recipientes y/o envases en mal estado, de ataques microbianos o tratamientos inadecuados.

Tanto las cervezas como la malta deben presentarse límpidas, sin turbidez o depósito perceptibles. El grado de turbidez expresado en unidades de formacina (U.F.), no debe ser superior a 2.0..

26.2.19. Todos los productos de cervecería deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a continuación:

| | |
|---|---|
| Acidez volátil expresada en ácido acético | mín. 0,06% m/m |
| Acidez total expresada en ácido acético | mín. 0,4% m/m |
| Estabilidad de espuma por el método de Kloppes (NIBEN) | mín. 180 segundos |
| Diacetilo | máx. 0.15 mg/l |
| Anhídrido carbónico | mín. 0.35% m/m |
| Glicerina | máx. 0.30% m/m |

**Disposiciones particulares para productos de cervecería**

26.2.20. Los productos de cervecería que se detallan deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a continuación:

| | Cervezas | | | Malta |
|---|---|---|---|---|
| | Sin alcohol | Liviana | Las demás | |
| pH a 20°C | 4.5 - 5.5 | 3.5 - 5.0 | 3.5 - 5.0 | 4.5 - 5.5 |
| Grado alcohólico | mín. 0.5% m/m | mín. 1% m/m | mín. 3% m/m | mín. 0.5% m/m |

## Sección 3

## Sidras

Definiciones para sidras

26.3.1. Sidra. Es la bebida obtenida por fermentación alcohólica total o parcial, del mosto de manzana, natural o concentrada, con o sin adición de zumo de peras en una proporción no superior al 10% del total de zumos, mediante levaduras del género Saccharomyces.

26.3.2. Mosto de manzana o mosto natural de manzana. Es el zumo de la manzana fresca industrialmente madura, en tanto no ha comenzado su fermentación.

26.3.3. Mosto concentrado de manzana. Es el producto obtenido de la deshidratación parcial de los mostos hasta una concentración mínima de 65°Brix, de modo que no se permita la fermentación espontánea.

26.3.4. Sidra seca o sidra. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, que no excede en el producto terminado los 4 g/l de azúcares

reductores de origen endógeno, expresados en glucosa, adicionada o no de gas carbónico.

26.3.5. Sidra dulce. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, que excede en el producto terminado los 30 g/l de azúcares reductores, expresados en glucosa.

26.3.6. Sidra dulce espumosa o espumante. Es la sidra dulce adicionada de gas carbónico.

26.3.7. Sidra abocada. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, cuyo contenido de azúcares reductores expresados en glucosa esté entre 4 y 30 g/l.

26.3.8. Sidra abocada espumosa o espumante. Es la sidra abocada adicionada de gas carbónico.

**Disposiciones generales para sidras**

26.3.9. Las sidras deben tener las siguientes características y composición:

a) características organolépticas:

- color; será el color amarillo o amarillo anaranjado característico;
- sabor y olor (arom); serán los característicos de las sidras bien elaboradas sin sabor ni olor, extraños, sean ellos provenientes de recipientes, envases en mal estado, o de ataques microbianos o tratamientos inadecuados;
- aspecto; observada directamente o por transmisión deberá presentarse límpida, sin turbiedad o depósitos perceptibles;

b) alteraciones; no se admite ningún tipo de alteración microbiana, física o químia, ni otro tipo de defectos;

c) estabilidad; antenida en estufa a 25ºC durante 10 días, no experimentará alteraciones en su composición y caracteres organolépticos.

d) caracteres físicos y composición química:

- grado alcohólico real; entre 4.5 y 9.0 G.L.;
- acidez volátil; en la sidra seca, inferior a 1.50 g/l expresado en ácido sulfúrico; en la sidra edulcorada, inferior a 2.0 g/l expresado en ácido sulfúrico;
- extracto seco reducido (residuo seco reducido); mínimo 13 g/l;
- azúcares reductores; en la sidra seca inferior a 3 g/l expresado en glucosa;
- acidez total; máximo 4.5 expresado en ácido sulfúrico; mínimo 3.0 expresado en ácido sulfúrico;
- anhídrido sulfuroso; total 350 mg/l expresado en SO2; libre 35 mg/l expresado en SO2;
- ácido sórbico o sorbatos; máximos 350 mg/l expresado en ácido sórbico;
- cenizas; mínimo 1.80 g/l;
- metanol; máx. 200 mg/l.

26.3.10. Se reconoce las siguientes prácticas permitidas en la elaboración de sidras:

a) aplicación de frío y gases;

b) mezcla de mostos naturales o mostos concentrados de manzanas o ambos entre sí;

c) mezcla de sidras entre sí o éstas con mostos de manzanas;

d) agregado de azúcares fermentescibles;

e) agregado de anhidrido carbónico;

f) adición de levaduras seleccionadas;

g) prácticas tradicionales de bodegas tales como trasiego, remontaje, filtración, refrigeración y pasterización;

h) procedimientos físicos de deshidratación de mostos que no produzcan caramelización de los azúcares, ni alteración sensible de las características sensoriales del mosto, así como la recuperación de aromas naturales para su reincorporación al producto;

i) clarificación con materias como albúmina, bentonita, gelatina, caseinato de calcio o potasio, leche descremada, ictiocola, clara de huevo, taninos, celulosa, carbón activado y coadyuvantes de filtración de modo que no dejen sabores ni olores extraños;

j) agregado de enzinas;

k) agregado de edulcorantes tales como sacarosa, jarabe de alta fructosa y mostos de manzana naturales o concentrados;

l) adición de los aditivos autorizados en la lista positiva de este reglamento.

26.3.11. Se prohibe:

a) adición de aromas, excepto en los casos en que se autorice a texto expreso, en la utilización de mostos concentrados,

b) adición de alcohol de cualquier procedencia y tipo, o su corte con vino.

26.3.12. Se autoriza el empleo de las siguientes materias para recipientes de elaboración, fermentación y conservación de sidras:

a) acero inoxidable;

b) hormigón, revestido de materiales inertes, bromatológicamente aptos, como resinas epoxi, parafina o cera;

c) madera, debidamente tratada e higienizada;

d) hierro, revestido de materiales inertes, bromatológicamente aptos, como resinas epoxi u otras pinturas plásticas;

e) fibra de vidrio;

En todos los casos, los equipos deben estar limpios y libres de corrosión.

26.3.13. El transporte a granel de sidras debe realizarse en reci-

pientes acondicionados en forma similar a lo indicado para elaboración y conservación.

26.3.14. En la rotulación de sidras, además de los requisitos generales, debe figurar:

a) el contenido alcohólico expresado en ° G.L., en la unidad entera más cercana;

b) el contenido de azúcar, expresado en glucosa, con un tolerancia del 10%.

La duración mínima estimada no debe ser superior a 30 meses.

## LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máximo (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 355 | Acido adípico | Productos de cervecería | Nse |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos de cervecería | 40 |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Sidras | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Productos de cervecería | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Sidras | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Productos de cervecería | 40 |
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Productos de cervecería | Nse |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Productos de cervecería | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Productos de cervecería | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Sidras | Nse |
| 353 | Acido metatartárico | Sidras | Nse |
| 200 | Acido sórbico | Sidras | 350 |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Sidras | Nse |
| 406 | Agar | Productos de cervecería | 500 |
| 342ii | Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato | Sidras | Nse |
| 342i | Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de | Sidras | Nse |
| 359 | Amonio adipato de | Productos de cervecería | Nse |
| 403 | Amonio alginato de | Productos de cervecería | 100 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Productos de cervecería | 30 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Sidras | Lib.35/Tot.250 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Vinos | Lib.35/Tot.275 |
| 404 | Calcio alginato de | Productos de cervecería | 100 |
| 170 | Calcio carbonato de | Sidras | Nse |
| 341ii | Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de | Sidras | Nse |
| 482 | Calcio estearoil-2-lactilato de | Productos de cervecería | Nse |
| 578 | Calcio gluconato de | Productos de cervecería | Nse |
| 327 | Calcio lactato de | Productos de cervecería | Nse |
| 352 | Calcio malato de | Productos de cervecería | Nse |
| 341i | Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de | Sidras | Nse |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Productos de cervecería | Nse |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Sidras | Nse |
| 322 | Lecitina | Productos de cervecería | Nse |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Productos de cervecería | Nse |
| 440 | Pectina | Productos de cervecería | Nse |
| 357 | Potasio adipato de | Productos de cervecería | Nse |
| 402 | Potasio alginato de | Productos de cervecería | 100 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Sidras | Nse |
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos de cervecería | 40 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Sidras | Libr.35/Tot.350SO2 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Vinos | Libr.35/Tot.275SO2 |
| 228 | Potasio bisulfito de | Productos de cervecería | 30 SO2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 501ii | Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato | Sidras | Nse |
| 501i | Potasio carbonato de | Sidras | Nse |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Sidras | Nse |
| 317 | Potasio eritorbato de | Productos de cervecería | 40 |
| 326 | Potasio lactato de | Productos de cervecería | Nse |
| 351 | Potasio malatos de | Sidras | Nse |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Sidras | Libr.35/Tot.350SO2 |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Vinos | Libr.35/Tot.275SO2 |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Productos de cervecería | Nse |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Sidras | Nse |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Sidras | Nse |
| 202 | Potasio sorbato de | Sidras | 300 |
| 225 | Potasio sulfito de | Productos de cervecería | 30SO2 |
| 225 | Potasio sulfito de | Sidras | Libr.35/Tot.350SO2 |
| 225 | Potasio sulfito de | Vinos | Libr.35/Tot.275SO2 |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Sidras | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Sidras | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Productos de cervecería | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Sidras | Nse |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Sidras | Nse |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Productos de cervecería | 80 |
| 356 | Sodio adipato de | Productos de cervecería | Nse |
| 401 | Sodio alginato de | Productos de cervecería | 100 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Sidras | Nse |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos de cervecería | 40 |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Sidras | Nse |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Productos de cervecería | 30 SO2 |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Sidras | Libr.35/Tot.350SO2 |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Vinos | Libr.35/Tot.275SO2 |
| 500i | Sodio carbonato de | Sidras | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Productos de cervecería | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Sidras | Nse |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Sidras | Nse |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Sidras | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Productos de cervecería | 40 |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Productos de cervecería | Nse |
| 325 | Sodio lactato de | Productos de cervecería | Nse |
| 350 | Sodio malatos de | Productos de cervecería | Nse |
| 350 | Sodio malatos de | Sidras | Nse |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Sidras | Libr.35/Tot.350SO2 |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Vinos | Libr.35/Tot.275SO2 |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Productos de cervecería | Nse |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Sidras | Nse |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Sidras | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Sidras | Nse |
| 201 | Sodio sorbato de | Sidras | 300 |
| 221 | Sodio sulfito de | Productos de cervecería | 30SO2 |
| 221 | Sodio sulfito de | Sidras | Libr.35/Tot.350SO2 |
| 221 | Sodio sulfito de | Vinos | Libr.35/Tot.275O2 |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Productos de cervecería | Nse |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Sidras | Nse |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Sidras | Nse |

# CAPITULO 27

# BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y DE FANTASIA

## Sección 1

## Bebidas alcohólicas destiladas

Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas

27.1.1. Alcohol. Se reserva la denominación genérica de alcohol exclusivamente al "alcohol etílico" o "etanol", de fórmula química C2 H5 OH, obtenido por destilación-rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen vegetal, de naturaleza azucarada o amilácea, que han sufrido la fermentación alcohólica.

27.1.2. Aguardiente o flema. La denominación genérica de aguardiente o flema se reserva exclusivamente para el producto de calidad potable y apto para la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, obtenido por destilación simple o por destilación y rectificación parcial selectiva a menos de 95º GL de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen vegetal, de naturaleza azucarada o amilácea, que han sufrido la fermentación alcohólica o de subproductos de la vinificación de frutas.

27.1.3. Bebida alcohólica destilada. La denominación genérica de bebida alcohólica destilada se reserva exclusivamente para el producto de calidad potable que se expende envasado directamente al público y es elaborado a partir de aguardientes y/o alcohol etílico, presentando características organolépticas que lo identifican.

27.1.4. El aguardiente o flema constituye un líquido incoloro, límpido, de olor y sabor característicos de las materias primas originales, con un coeficiente de impurezas superior a los 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro, exento de sustancias tóxicas y extrañas a su producción y debe ser considerado un producto intermedio y no un producto terminado para su venta directa al público.

**Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas**

27.1.5. El alcohol constituye un líquido incoloro, límpido, volátil, de olor y sabor característicos, de calidad potable, con una graduación mínima de 95º GL, un coeficiente de impurezas máximo de 50 mg/100 ml. de alcohol anhídro, exento de sustancias tóxicas y extrañas a su producción, siendo el único alcohol legalmente apto para la fabricación de bebidas destiladas.

27.1.6. Los métodos analíticos, el modo de expresar los resultados y las tolerancias permitidas son los especificados para la caracterización de alcoholes y bebidas destiladas en las leyes, decretos y reglamentaciones vigentes en la materia.

El tenor alcohólico de un líquido, esta dado por el porcentaje en volumen de etanol puro a 15º C. de temperatura (% vol/vol a 15º C.), expresado en grados Gay Lussac (º GL).

El coeficiente de "impurezas", "congéneres" o "no alcohol" será la suma de ácidos volátiles expresados como ácido acético, aldehídos expresados como etanal, ésteres expresados como acetato de etilo, alcoholes superiores expresados como alcohol isobutílico y furfural, cada uno de ellos dado en miligramos por cien mililitros de alcohol etílico anhidro (100º GL) contenidos en el líquido alcohólico.

27.1.7. Comercialmente se distingue tres categorías de alcohol las que según sus respectivos grados de calidad, son: alcohol neutro o extrafino (coeficiente de impurezas menor a 10 mg/100 ml. de alcohol anhidro), alcohol especial (coeficiente de impurezas menor a 20 mg/100 ml. de alcohol anhidro) y alcohol común (coeficiente de impurezas entre 20 y 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro).

27.1.8. Las características analíticas de las bebidas alcohólicas destiladas serán las siguientes:

| | |
|---|---|
| Graduación alcohólica | máx. 50º G |
| Coeficiente de impurezas en 100 ml. de alcohol anhidro | máx. 700 mg. |
| Furfural en 100 ml. de alcohol anhidro | máx. 4.0 mg. |
| Alcohol metílico | máx. 2.0 ml./litro |

No obstante lo indicado en el artículo anterior, se aceptará el término de "aguardiente" para denominar algunas bebidas destiladas importadas, envasadas en origen y elaboradas a partir de frutas, por lo que se admitirá su comercialización siempre que respondan a las características organolépticas y analíticas típicas de las mismas y no sean similares a las estancadas.

Las bebidas alcohólicas destiladas extranjeras, deberán ser de venta libre en su país de origen y consideradas como genuinas por su correspondiente legislación.

## Sección 2

## Bebidas alcohólicas destiladas simples

**Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas simples**

27.2.1. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples se designan los productos obtenido directamente de un único tipo de aguardiente, o por cortes de aguardientes de una misma clase, o de cortes de aguardientes con alcohol etílico, y que ha sido sometido a un proceso de elaboración e hidratación final para el ajuste del grado alcohólico.

Cuando su fabricación así lo requiera, será estacionada o añejada en recipientes de roble durante un tiempo determinado y puede ser edulcorada, aromatizada y/o coloreada con colorantes permitidos en la lista positiva de aditivos alimentarios, siempre que estos agregados no encubran las características organolépticas y analíticas típicas de los aguardientes originales, que son las únicas que le confieren identidad.

27.2.2. De acuerdo con las materias primas vegetales de las cuales provienen los aguardientes originales, las bebidas destiladas simples se clasifican en cuatro clases: de frutas, de caña de azúcar, de cereales y de plantas varias.

27.2.3. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de frutas se designan las bebidas provenientes de la fermentación de frutas y la subsiguiente destilación de los vinos o de los productos de la vinificación.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) coñac;

b) brandy;

c) grappa;

d) pisco.

27.2.4. Coñac. Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos fermentados frescos de uva o de vinos naturales de uva, añejamiento mínimo de tres años en casos de roble no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.5. Brandy (aguardiente de vino). Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de vinos naturales de uva, añejamiento mínimo de tres años en casos de roble no mayores de 600 litros, que posee las características organolépicas típicas de esta bebida y áptitud para el consumo.

27.2.6. Los brandies elaborados a partir de aguardientes provenientes de otras frutas diferentes a la uva, deben ser denominados con indicación precisa de la fruta de la cual proceden, distinguiéndose entre otros:

a) brandy de manzana (calvados, apple jack), es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados frescos de manzana, o sidras naturales, con adecuado estacionamiento en recipientes de roble;

b) brandy de cereza (cherry brandy, kirsch) es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereza, con o sin carozos;

c) brandy de ciruela (slivovitz, quetsch, mirabelle), es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de ciruela, con o sin carozos y por lo general añejado en recipientes de roble;

d) otros brandies, de durazno (peach brandy), de pera (pear brandy), de damasco (apricot brandy), son los productos obtenidos por destilación de mostos fermentados de durazno, pera o damasco, respectivamente.

27.2.7. Los brandies de frutas edulcorados con más de 25 gramos de azúcar por litro de bebida, serán clasificados como licores y deben especificar en sus etiquetas el término "licor".

27.2.8. Grappa (grappa, aguardiente de orujo, bagaciera, eau de vie de marc, marco). Es el producto obtenido por destilación directa de orujos y borras (subproductos de la vinificación de la uva), con posterior rectificación parcial selectiva de las flemas y que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.9. Pisco. Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de uvas especiales, generalmente en presencia de sus orujos y borras.

27.2.10. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de la caña de azúcar se designan los productos obtenidos por destilación de mostos fermentados provenientes de jugos (guarapo), melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) ron;

b) caña.

27.2.11. Ron (rum, rhum). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de jugos, melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas con o sin agregados de vinazas, con un añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble, no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.12. Caña (aguardiente de caña, caninha, cachaza, tafia, branquiña, pinga). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de jugos, melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas, con o sin estacionamiento en recipientes de roble, que posee las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.13. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de cereales se designan las bebidas obtenidas por destilación de mostos fermentados provenientes principalmente de cebada, cebada malteada, centeno, centeno malteado, maíz, trigo, sorgo o sus mezclas; admitiéndose en algunos casos el empleo de otros cereales y de papa.

Quedan comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) whisky;

b) vodka.

27.2.14. Whisky (Whiskey). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales total o parcialmente malteados y sus mezclas, cuando ha adquirido por añejamiento, por lo menos de 3 años en cascos de roble de capacidad no mayor de 600 litros, las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.15. Vodka. Es el producto obtenido por hidratación de alcoholes puros provenientes de la destilación-rectificación a no menos de 95o GL de mostos amiláceos fermentados y generalmente tratados con carbón activado, constituyendo una bebida incolora de mínimo aroma y sabor.

27.2.16. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples se designa a las bebidas obtenidas a partir de plantas varias, comprende las bebidas obtenidas por destilación de mostos fermentados provenientes de diversas especies vegetales, o sus mezclas.

Quedan comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) tequila;

b) arac.

27.2.17. Tequila (Mezcal). Es el producto obtenido por destilación en alambique del jugo fermentado de ciertas variedades de ágaves, pudiendo ser o no añejado en recipientes de roble.

27.2.18. Arac (Arrack). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de arroz, jugo de palma y melazas de caña de azúcar, pudiendo ser o no aromatizado (con piña, catecú o cortezas aromáticas) y añejado.

### Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas simples

27.2.19. Las bebidas que se detallan deben satisfacer las siguientes características:

| | Graduación alcohólica | Coeficiente de congéneres en 100 ml. de alcohol anhidro | Extracto seco |
|---|---|---|---|
| Coñac | mín. 35ºGL | mín. 150 mg | máx. 15 g/l |
| Brandy | mín. 35ºGL | mín. 100 mg | máx. 30 g/l |
| Grappa | mín. 35ºGL | mín. 150 mg | máx. 10 g/l |
| Pisco | mín. 35ºGL | mín. 150 mg | máx. 10 g/l |
| Ron | mín. 38ºGL | mín. 100 mg | máx. 10 g/l |
| Caña | mín. 38ºGL | mín. 100 mg | máx. 10 g/l |
| Whisky | mín. 40ºGL | mín. 100 mg | máx. 3.5 g/l |
| Vodka | mín. 40ºGL | máx. 50 mg | máx. 3.0 g/l |

27.2.20. En la elaboración de grappa nacional, se admitirá el corte de las flemas de orujos y borras con alcohol potable, siempre que el producto posea las características organolépticas y analíticas típicas de la bebida.

27.2.21. Comercialmente se conocen rones extranjeros del tipo llamado "liviano", "suave" o "blanco" como resultado de las técnicas de elaboración empleadas, tratamiento con carbón activado y breve o nulo añejamiento en madera, que tienen poco color o incluso son incoloros, poseen tenue aroma y sabor, muy bajo coeficiente de congéneres (20 - 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro) y mínimo extracto.

Estos tipos de ron podrán ser declarados similares a la caña de producción nacional por las autoridades competentes, cuando no alcancen a poseer las mínimas características organolépticas y analíticas típicas que corresponden a los rones genuinos, a pesar de ser denominados "rones" en su país de origen.

27.2.22. En la elaboración de vodka nacional, se admite el uso de alcohol potable, tratado con carbón activado, siempre que el producto posea las características organolépticas y analíticas típicas de la bebida y aptitud para el consumo.

## Sección 3

## Bebidas alcohólicas destiladas compuestas

### Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas compuestas

27.3.1. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas compuestas se designan los productos obtenidos por destilación o redestilación de alcohol o de aguardiente sobre materias vegetales aromatizantes; o por infusión, maceración o percolación de alcohol o aguardientes con dichas materias; o por agregado de infusiones, maceraciones o extractos naturales de dichas materias al alcohol o aguardientes, pudiendo ser o no añejado, edulcorado y/o coloreado.

De acuerdo con los métodos de elaboración seguidos o a las características organolépticas y analíticas que poseen o las prácticas corrientes de su consumo, las bebidas alcohólicas destiladas compuestas, se pueden clasificar en:

a) secas;

b) licores;

c) aperitivos;

d) mezclas;

e) misceláneas.

27.3.2. Con la designación genérica de bebidas alcohólicas compuestas secas se designan las bebidas que contienen menos de 15 g. por litro de azúcares totales expresados en sacarosa.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) ginebra;

b) gin;

c) aquavit;

d) zubróuka.

27.3.3. Ginebra. Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales junto con bayas de enebro, con o sin añejamiento, que presenta las características organolépticas propias de esta bebida.

En la elaboración de la ginebra nacional se admite su preparación a partir de infusión o maceración de bayas de enebro en alcohol, o por agregado de extractos naturales de bayas de enebro al alcohol.

27.3.4. Gin. Es el producto obtenido por la redestilación de alcohol neutro al cual se le ha agregado además de bayas de enebro, semillas de coriandro, raíz de angélica, cáscara de naranja, corteza de casia u otros o por destilación del alcohol a través de esas mismas materias vegetales aromatizantes, que presenta las características organolépticas propias de esta bebida.

En la elaboración de gin nacional, se admite su preparación a partir de infusión o maceración de materias vegetales aromatizantes en alcohol neutro, o por agregado de extractos naturales aromatizantes al alcohol neutro.

De acuerdo con su contenido en azúcar, se distingue dos tipos principales: "London Dry Gin" o Gin "seco" o el "Old Tom Gin" o Gin "dulce" que puede contener como máximo 15 g de azúcar por litro de agua.

27.3.5. Aquavit (Akvavit). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales o de papas aromatizado principalmente con semillas de alcaravea, pudiéndose emplear además otras materias vegetales aromatizantes.

Se admite su elaboración a partir de infusión o maceración de materias aromatizantes en alcohol, o por agregado de extractos naturales al alcohol.

27.3.6. Zubrovka (Subrowska). Es el producto obtenido por aromatización de vodka con hierbas, que le confieren tinte amarillento, sabor ligeramente amargo y suave aroma, que lo distinguen del vodka.

27.3.7. Con la denominación genérica de licores (cordiales o elixires) se designa las bebidas alcohólicas destiladas compuestas que contienen más de 25 gramos por litro de azúcares totales expresados en sacarosa. Podrán

edulcorarse con sacarosa, glucosa, fructosa, miel o sus mezclas.

27.3.8. De acuerdo con las principales materias vegetales aromatizantes que le confieren sus características organolépticas particulares, o los aguardientes originales de los cuales provienen, se pueden clasificar en licores de frutas, de plantas, de bebidas destiladas típicas, o licores varios.

27.3.9. Con la denominación genérica de licores de frutas se designan los productos obtenidos a partir de maceraciones, infusiones o extractos naturales de durazno, ciruela, damasco, naranja, frutilla, frambuesa, cereza, guinda, banana, etc., en alcohol o aguardiente.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) apricot;

b) prunelle;

c) cherry;

d) peach;

e) marrasquino;

f) curazao;

g) triple sec. Casis;

h) guindado.

27.3.10. Con la denominación genérica de licores de plantas se designan los productos obtenidos a partir de semillas, flores, raíces o hierbas, por lo general meceradas en alcohol neutro o en aguardiente vínico y luego edulcorados, pudiendo o no ser coloreados y/o añejados.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) anís;

b) licor de café;

c) kummel;

d) licor de menta;

e) peperina;

f) licor de cacao;

g) licor de nuez;

h) licor de vainilla;

i) licor de rosa;

j) licor de violeta.

27.3.11. Con la denominación genérica de licores de bebidas destiladas típicas se designan los productos obtenidos a partir de bebidas destiladas terminadas y edulcorados generalmente con miel, pudiendo ser ligeramente aromatizados pero sin encubrir las características organolépticas de la bebida original.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) cremas de whisky;

b) arak punsch;

c) licor de brandy;

d) grappa con miel.

27.3.12. Con la denominación genérica de licores varios se designa a los productos obtenidos a partir de un aguardiente con agregados diversos.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) licor de huevo;

b) licor de leche.

**Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas compuestas**

27.3.13. Según el grado de edulcoración que posean expresado en gramos por litro de azúcares totales, los licores se clasifican en:

| | |
|---|---|
| Secos | entre 25 y 50 g/l |
| Dulces | entre 51 y 150 g/l |
| Finos | entre 151 y 300 g/l |
| Cremas | más de 300 g/l |
| Escarchados | presentan azúcar cristalizado |

## Sección 4

## Aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía

**Definiciones para aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía**

27.4.1. Con la denominación genérica de aperitivos (amaros, fernets, bitters) los productos obtenidos por destilación, infusión o maceración de materias vegetales en alcohol, que contienen mezclas de compuestos amargos provenientes de naranjas amargas, enebro, genciana, quina, angostura, casia, jenjibre, cálamo, clavo, pitanga y otras de uso permitido. Por lo general se beben en mezclas (cocteles) con otras bebidas alcohólicas a las que comunican su sabor particular, o solas, pero usualmente rebajadas con agua carbonatada y se les suele atribuir la propiedad de estimular el apetito.

Su extracto seco no será inferior a 15 gramos por litro y la graduación alcohólica no será menor de 20º GL.

27.4.2. Se entiende por mezclas los productos obtenidos a partir de mezclas en determinada proporción de diversas bebidas alcohólicas destiladas, con o sin agregado de jugos de frutas, o extractos vegetales permitidos, que se expenden ya preparados.

Se distingue principalmente el coctel (martini, manhattan, daiquiri, margarita, whisky sour, piña colada, etc.), el ponche que por lo general es mezcla aromática de bebidas destiladas y vinos, y el grog que es similar al ponche, pero usualmente se toma rebajado con té o agua caliente.

27.4.3. El término de misceláneas o bebidas de fantasía com-

prende los productos que no responden a las anteriores categorías, preparados con alcohol, aguardiente o mezcla de ambos y aromatizados con esencias o extractos naturales debiendo ser edulcorados por encima de 25 gramos por litro de azúcares totales expresados en sacarosa.

## Sección 5

## Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas

27.5.1. En la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas está permitido el uso de las siguientes prácticas y productos:

a) los cortes de aguardientes de su misma clase entre sí y de aguardientes y alcohol;

b) la redestilación de alcohol o de aguardiente;

c) el tratamiento con carbón activado;

d) la filtración con elementos inocuos autorizados;

e) la clarificación con productos inocuos permitidos;

f) la refrigeración y el calentamiento;

g) el añejamiento natural en recipientes de madera;

h) la coloración con caramelo y colorantes autorizados;

i) la edulcoración con sacarosa, jarabes de fructosa, glu cosa, miel, etc. y sus mezclas;

j) la maceración, infusión, digestión o percolación con materias vegetales permitidas;

k) la aromatización por agregado de esencias o extractos vegetales permitidos;

l) la hidratación con agua destilada, deionizada o pota ble;

m) la acidificación, neutralización y estabilización con aditivos alimentarios de la lista general de aditivos alimentarios.

27.5.2. Las prácticas de aromatizar, edulcorar, etc. no tendrán como fin ocultar malas prácticas de producción.

27.5.3. Sin perjuicio de lo establecido como prácticas de elaboración y parámetros analíticos de todas las bebidas destiladas en el presente reglamento, los apartamientos podrán ser considerados por las autoridades competentes.

27.5.4. Queda expresamente prohibido en la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, el uso de alcohol etílico desnaturalizado bajo cualquier forma, el de calidad industrial ("mal gusto"), el obtenido por síntesis química, el proveniente de hidrólisis de la celulosa o de residuos industriales de la madera y el alcohol anhidro o absoluto.

27.5.5. Queda prohibida la fabricación, tenencia o expendio de la bebida alcohólica destilada denominada Ajenjo, sus similares o imitaciones. Igualmente, queda prohibida la mención en los rótulos o publicidad de cualquier tipo, del término "ajenjo" o similares en cualquier idioma, o de referencias directas o indirectas al ajenjo, sus componentes esenciales, o sus derivados.

27.5.6. En los rótulos y en la publicidad de las bebidas alcohólicas destiladas, queda prohibida la mención de calificativos o términos que atribuyan propiedad terapéuticas a las mismas, tales como: "reconstituyente", "tónico", "estomacal", "digestivo", "fortificante", "estimulante", etc.

Cuando se emplearan indicaciones que se refieran a dichas propiedades, las bebidas serán consideradas "especialidades farmacéuticas" y como tales, deben tener aprobación de las autoridades sanitarias competentes.

27.5.7. En los rótulos de los envases de bebidas alcohólicas destiladas, queda prohibida toda mención que induzca a engaño al consumidor respecto a la naturaleza, origen y calidad del producto e incluirse el grado alcohólico real G.L. y Nº de caracterización de ANCAP.

27.5.8. Serán consideradas no aptas para el consumo y penadas con decomiso y aplicación de las multas que correspondan , las bebidas alcohólicas destiladas que contengan:

- Acidez libre calculada en ácido acético, superior a 1.5 g. por litro.
- Coeficiente de congéneres (suma de ácidos, ésteres, aldehidos, furfural y alcoholes superiores), superior a 700 mg. por 100 ml. de alcohol anhidro.
- Furfural en proporción mayor a 4.0 mg. por 100 ml. de alcohol anhidro.
- Alcohol metílico superior a 2.0 ml. por litro de producto.
- Hidrocarburos, sus derivados o cualquier sustancia empleada oficialmente como desnaturalizante de alcoholes.
- Compuesto químicos de cualquier naturaleza que se consideren tóxico o nocivos para la salud, o que sean extraños a la composición normal de la bebida en tenores cuantificables por litro de producto.
- Acido cianhídrico en cantidad superior a 50 mg por litro de producto.
- Plomo y arsénico que excedan en conjunto de 1.0 mg. por litro de producto o cobre y zinc en cantidad superior a 40 mg por litro.
- Esencias, extractos o materias aromatizantes que contengan sustancias tóxicas.
- Edulcorantes artificales.
- Materias colorantes no autorizadas

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Aperitivos | Nse |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Aperitivos | Nse |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Aperitivos | Nse |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Aperitivos | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Aperitivos | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Aperitivos | Nse |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Aperitivos | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Aperitivos | Nse |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Aperitivos | Nse |

# CAPITULO 28

# HELADOS

## Sección 1

## Definiciones

28.1.1. Helado. Es el producto obtenido por congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche, derivados lácteos, agua y edulcorantes nutritivos naturales.

28.1.2. Mezclas para helados. Son los productos que se destinan a la fabricación de helados.

28.1.3. Tortas Heladas, Cassattas, Bombones Helados, Sandwiches, Conos y otras especialidades heladas con denominaciones específicas. Son los productos elaborados en base a helados que se presentan bajo diferentes formas físicas y que incluyen además uno o más ingredientes que sin formar parte de la masa del helado, intervienen en su presentación.

28.1.4. Helados mixtos y helados triples. Son los helados mezcla de dos o tres sabores, de cualesquiera de los tipos mencionados.

## Sección 2

## Disposiciones generales para helados

28.2.1. Los helados se presentan como alimentos sólidos, semisólidos o pastosos, con una textura plástica que han de mantener hasta el momento de su entrega al consumidor final.

28.2.2. Queda prohibido emplear en la elaboración de helados:

a) agua no potable;

b) leche cuya acidez sea mayor a 0.18% m/m expresada en ácido láctico;

c) crema de leche cuya acidez sea mayor a 0.20% (m/m) expresada en ácido láctico;

d) sustancias grasas distintas a la grasa de leche (excepto las provenientes de huevos y cacao);

e) ingredientes ineptos para uso alimentario.

28.2.3. Se admite el uso de los siguientes ingredientes complementarios: huevos, yemas y claras frescos, refrigerados, congelados o en polvo, dulces, mermeladas, dulce de leche, chocolate, cacao, café, confituras, cereales y sus derivados, frutas confitadas, frutas y derivados, jugos de frutas y sus concentrados, (cualquiera de ellos puede ser fresco, congelado o esterilizado), frutos secos o deshidratados, miel, bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas, yogur, quesos, proteínas de origen vegetal, sorbitol (en un máximo de 5% m/m), malto dextrinas, caseinatos, suero de leche, albúmina de leche y otros. Se puede incorporar además aditivos alimentarios de acuerdo a la lista positiva correspondiente.

28.2.4. Sin perjuicio de las especificaciones para determinados tipos, los helados deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

| | |
|---|---|
| Eschericcia coli | ausencia en 1g |
| Staphylococcus aureus | máx.1 x 10 2 ufc/g |

## Sección 3

## Disposiciones particulares para helados

28.3.1. Los helados se clasifican de acuerdo a sus ingredientes en los siguientes tipos:

a) helados crema (o cremas heladas);

b) helados de leche;

c) helados de frutas;

d) helados de agua.

28.3.2. Helados de frutas. Son los elaborados en base a frutas o sus derivados (pulpas, cremogenados, disgregados), jugos y sus concentrados, agua y edulcorantes nutritivos naturales. Deben presentar la siguiente composición básica:

| | |
|---|---|
| Frutas (jugos o pulpas) excepto frutas cítricas | mín.20% m/m |
| Frutas cítricas (si corresponde) | mín.10% m/m |
| Sólidos totales | mín.24% m/m |

28.3.3. Helados de agua. Son los elaborados en base a agua, edulcorantes nutritivos naturales, y con aditivos saborizantes y colorantes naturales o sintéticos, pudiendo congelarse con o sin agitación simultánea. Deben contener un mínimo de sólidos totales del 24% (m/m).

28.3.4. Los helados crema tendrán la siguiente composición básica:

| | |
|---|---|
| Grasa de leche | mín. 6% m/m |
| Sólidos no grasos de leche | mín. 8% m/m |
| Sólidos totales | mín. 32% m/m |

28.3.5. Los helados de leche deben presentar la siguiente composición básica:

| | |
|---|---|
| Grasa de leche | mín. 2% m/m |
| Sólidos no grasos de leche | mín. 6% m/m |
| Sólidos totales | mín. 26% m/m |

28.3.6. Los helados crema (o crema helada) de vainilla, así como los helados de leche de vainilla deben contener un mínimo de yemas de 3% (m/m). Queda prohibido el agregado de colorantes que simule el color de las yemas de huevo.

28.3.7. Los helados crema (o crema helada) de chocolate así como los helados de leche de chocolate deben contener un mínimo de 3% (m/m) de cacao o derivados, quedando expresamente prohibido el agregado de colorantes.

28.3.8. Los helados de crema (o crema helada) con frutas o helados de leche con frutas deben contener un mínimo de jugos o pulpa de fruta del 3% (m/m).

28.3.9. Los helados crema y de leche deben pesar como mínimo 500 gramos por litro.

28.3.10. Solo se permite el agregado de los colorantes y/o aromatizantes, naturales o sintéticos, que se indican en las listas generales respectivas, en los siguientes casos:

a) helados de agua;

b) helados crema con frutas, helados de leche con frutas y helados de frutas, que contengan el porcentaje mínimo de frutas indicado para cada tipo, en la cantidad mínima necesaria para alcanzar el color y sabor natural;

c) todos los helados, cualquiera sea su tipo, elaborados sin fruta, saboreados y coloreados con aditivos que las imiten, los que solo pueden entregarse en envases cerrados y rotularse con la expresión "SABOR ........", en caracteres de igual tamaño; no pueden rotularse con el nombre de la fruta, quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas.

28.3.11. Cuando se emplee yemas o huevos congelados la temperatura de descongelación no debe ser mayor de 10ºC en la masa a descongelar. No se debe descongelar más que la cantidad requerida para la fabricación diaria.

28.3.12. Las mezclas para helados se presentan líquidas o en polvo, adecuadamente envasadas. Las mezclas destinadas a la fabricación de helados en máquinas elaboradoras - expendedoras se presentan en forma de líquidos.

28.3.13. Las mezclas lácteas deben ser pasterizadas con tratamiento térmico de 65ºC a 68ºC durante 30 minutos o de 80ºC durante 30 segundos o tratamientos equivalentes, a fin de garantizar la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos.

28.3.14. Las mezclas pasterizadas deberán mantenerse hasta su congelación a temperaturas inferiores a 4ºC. El tiempo de conservación de la mezcla antes de su congelación será de 72 horas como máximo.

28.3.15. Los helados pueden presentarse bajo diversas formas físicas, como tales o bañados en chocolate o simil chocolate, pudiendo rotularse con la forma de presentación (Barrita, Barra, Palito, Cono, Bombón, etc.), seguida del nombre correspondiente al tipo de helado de acuerdo al artículo 28.3.1.

28.3.16. Además de los requisitos generales, según el tipo de helado, se debe cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

a) para helados de agua:

| | |
|---|---|
| Aerobios mesófilos | máx. 3 x $10^4$ ufc/g |
| Coliformes totales | máx. 10/g |

b) para helados crema y de leche

| | |
|---|---|
| Aerobios mesófilos | máx. 1 x $10^5$ ufc/g |
| Coliformes totales | máx. 1 x $10^2$/g |

c) para helados de cualquier tipo que llevan como ingredientes productos no pasterizados:

| | |
|---|---|
| Aerobios mesófilos | máx. 2 x $10^5$ ufc/g |
| Coliformes totales | máx. 2 X $10^2$/g |

28.3.17. Los ingredientes de las especialidades heladas pueden ser: bizcochuelo, masa de tortas, galletitas, waffles, barquillos, crema, dulces, merengues, chocolate en trozos, flanes o frutas. Pueden ser decorados o no con frutas secas, baños de chocolate o similar u otros productos alimenticios.

## LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 400 | Acido algínico | Helados | 10000 |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Helados | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Helados | Nse |
| 297 | Acido fumárico | Helados | Nse |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Helados | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Helados | Nse |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Helados | Nse |
| 406 | Agar | Helados | 10000 |
| 403 | Amonio alginato de | Helados | 10000 |
| 404 | Calcio alginato de | Helados | 10000 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Helados | 10000 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Helados | 10000 |
| 472f | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico | Helados | 1000 |
| 472a | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla) | Helados | 1000 |
| 472c | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico | Helados | 1000 |
| 472b | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico | Helados | 1000 |
| 472d | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico | Helados | 1000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 472e | Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico | Helados | 1000 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Helados | 5000 |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Helados | 10000 |
| 412 | Goma guar | Helados | 10000 |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Helados | 5000 |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Helados | 5000 |
| 415 | Goma xantano o xántica | Helados | 100 |
| 322 | Lecitina | Helados | Nse |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Helados | 1000 |
| 440 | Pectina | Helados | 10000 |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Helados | 5000 |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Helados | 5000 |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Helados | 5000 |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Helados | 5000 |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Helados | 5000 |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Helados | 5000 |
| 402 | Potasio alginato de | Helados | 10000 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Helados | Nse |
| 326 | Potasio lactato de | Helados | Nse |
| 351 | Potasio malatos de | Helados | Nse |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Helados | Nse |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Helados | Nse |
| 336ii | Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato | Helados | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Helados | Nse |
| 337 | Potasio y sodio tartrato | Helados | Nse |
| 405 | Propilenglicol alginato de | Helados | 10000 |
| 401 | Sodio alginato de | Helados | 10000 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Helados | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Helados | Nse |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Helados | Nse |
| 325 | Sodio lactato de | Helados | Nse |
| 350 | Sodio malatos de | Helados | Nse |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Helados | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Helados | Nse |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Helados | Nse |
| 491 | Sorbitán monoestearato de | Helados | 5000 |
| 494 | Sorbitán monooleato de | Helados | 5000 |
| 495 | Sorbitán monopalmitato de | Helados | 5000 |
| 492 | Sorbitán triestearato de | Helados | 5000 |

# CAPITULO 29

# ALIMENTOS MODIFICADOS

## Sección 1

### Definiciones generales

29.1.1. Con la denominación genérica de alimento modificado se designa todo alimento elaborado que ha sido preparado específicamente para atender los requerimientos especiales de un cierto tipo de consumidores. Difiere de sus similares de consumo corriente porque su contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado.

29.1.2. Se reconoce tres tipos de alimentos modificados; los alimentos fortificados o enriquecidos, los alimentos para usos dietéticos especiales o alimentos dietéticos y los alimentos de uso medicinal.

29.1.3. Alimento fortificado o enriquecido. Son los alimentos modificados a los cuales se ha incorporado expresamente uno o varios nutrimentos esenciales, tanto si están como si no están contenidos normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir la deficiencia demostrada de los mismos en la población o en grupos específicos de dicha población.

29.1.4. Alimentos para usos dietéticos especiales o alimentos dietéticos. Son los alimentos modificados destinados a atender necesidades dietéticas especiales de ciertos individuos, determinadas por condiciones físicas o fisiológicas y/o trastornos o enfermedades específicas.

29.1.5. Alimentos de uso medicinal. Son los alimentos modificados formulados especialmente para ser destinados a la alimentación exclusiva o parcial, de personas con capacidad limitada o deteriorada para ingerir, digerir, absorber o metabolizar alimentos corrientes y/o dietéticos o que tienen necesidades nutricionales incrementadas, que deberán utilizarse exclusivamente bajo supervisión médica. Se excluye de este grupo los alimentos de uso parenteral.

### Definiciones para alimentos modificados en su valor energético

29.1.6. Alimentos hipocalóricos o bajos en calorías. Son los alimentos que proveen un máximo de 0.4 kcal por gramo en el producto pronto para ser consumido.

29.1.7. Alimentos con calorías reducidas. Son los alimentos en los que la reducción del valore calórico es de al menos un tercio, cuando se compara con el alimento no modificado correspondiente.

29.1.8. Bebidas sin alcohol dietéticas. Son aquellas que tienen una densidad calórica máxima de 0.01 kcal por mililitro.

### Definiciones para alimentos modificados en su composición glucídica

29.1.9. Alimentos hipoclucídicos o de bajo valor glucídico. Son los alimentos que contienen una cantidad de glúcidos asimilables que no sobrepasa en peso el 50 % de la que poseen los alimentos no modificados correspondientes. Las mermeladas, compotas, jaleas, conservas de frutas, néctares, helados, postres y otros productos similares, no deben contener más de 10% de glúcidos asimilables en el producto listo para consumir. Se entiende por glúcidos asimilables la diferencia entre el contenido de glúcidos totales y la fibra alimentaria.

29.1.10. Alimentos de bajo contenido en lactosa. Son aquellos que no contienen más del 5% del contenido de lactosa del alimento no modificado correspondiente.

29.1.11. Alimentos de contenido reducido en lactosa. Son los que contienen una cantidad de lactosa no superior al 30 % de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes.

### Definiciones para alimentos modificados en su composición proteica

29.1.12. Alimento hiperproteico. Es el que contiene una cantidad de proteínas de por lo menos el doble de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes. La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico total del producto será superior o igual a 0.2. El cómputo químico de las proteínas del alimento no será menor del sesenta por ciento de la proteína de referencia y la digestibilidad verdadera no será menor del 80% (Anexo I).

29.1.13. Alimento de alto contenido en gluten (pan, fideos, bizcochos y otros productos). Es el que ha sido elaborado con harinas disminuidas en su contenido de almidón, ya sea por extracción de este o por el agregado únicamente de gluten en polvo. No podrán ser adicionados de proteínas extrañas al gluten. Su contenido proteico será como mínimo del 20% del producto seco.

29.1.14. Harina o polvo de gluten. Es el producto desecado y pulverizado que se obtiene después de la eliminación de la casi totalidad del almidón de las harinas que lo contienen (trugo, centeno, etc.). Deberá contener como máximo 12 % de almidón y 10% de humedad a 100-105ºC.

29.1.15. Alimento exento de gluten. Es el que contiene como ingredientes trigo, centeno, cebada o avena o variedades cruzadas de esas especies a las cuales se ha quitado la totalidad del gluten o aquellos en que todos los ingredientes normalmente presentes y que contienen gluten han sido sustituidos por otros ingredientes que no contienen gluten. Son alimentos elaborados para satisfacer las necesidades de las personas que no toleran el gluten.

29.1.16. Se entenderá por gluten, a los efectos de las definiciones vinculadas, a la fracción prolamina que se encuentra en el trigo, cebada, centeno y avena o variedades cruzadas de esas especies y sus productos derivados, que el organismo de algunas personas no tolera.

29.1.17. Alimento de contenido reducido en nitrógeno (galletas, galletitas, harinas, pan, pastas). Es el que se le ha disminuido su contenido en nitrógeno hasta hacerlo inferior a 0.18 g por 100 g de alimento.

### Definiciones para alimentos modificados en su composición lipídica

29.1.18. Alimentos hipolipídicos o magros. Son los que contienen una cantidad de lípidos a lo sumo igual a la mitad de la

que contienen los alimentos no modificados correspondientes, no siendo tal reducción en ningún caso obtenida por la adición de hidrocarburos al producto. Podrán ser restaurados con vitamina A, en los casos específicos en que se considere necesario. No podrán ser nutricionalmente inferiores e otros componentes no lipídicos, a sus similares no modificados. Cuando los alimentos no modificados correspondientes sean de alto contenido graso (mayor o igual al 70% en materia grasa), se admitirá una reducción del contenido lipídico de, como mínimo, el 30% para considerarlos como pertenecientes a esta categoría.

29.1.19. Alimento con contenido garantizado en triglicéridos de cadena mediana. Son los que contienen una cantidad de triglicéridos de cadena mediana de, como mínimo, el 90 % del contenido total de lípidos. Este porcentaje podrá ser reducido al 80 % en el caso de que el producto contenga una cantidad total de ácido linoleico y linolénico superor o igual al 10 % del contenido total de ácidos grasos.

29.1.20. Triglicéridos de cadena mediana. Son los triglicéridos que contienen en su molécula ácidos grasos de 8, 10 o 12 átomos de carbono.

29.1.21. Alimentos con contenido garantizado en ácidos grasos esenciales. Son aquellos alimentos lipídicos o grasos que contienen por lo menos el 50 % de sus ácidos grasos totales como ácidos linoleico y linolénico. Deberán contener como mínimo 1 mg de vitamina E por gramo de ácidos grasos esenciales.

**Definiciones para alimentos modificados en su composición mineral**

29.1.22. Alimento de bajo contenido en sodio. Son aquellos que contienen entre 40 y 120 mg de sodio por 100 g de producto listo para consumir.

29.1.23. Alimento de muy bajo contenido en sodio. Son aquellos que contienen menos de 40 mg de sodio por 100 g del producto listo para consumir.

29.1.24. Sal dietética baja en sodio. Son las mezclas salinas que por su sabor (sin agregado de aditivos aromatizantes), sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio) y cuyo contenido en sodio no podrá exceder 120 mg de sodio por 100 g del producto. Podrán estar constituídas por sales amónicas, potásicas, cálcicas, magnésicas, de los ácidos sulfúrico, adípico, glutámico, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, acético, fosfórico, cítrico o sus mezclas.

**Definiciones para alimentos para lactantes y niños de corta edad**

29.1.25. Lactantes. Son los individuos menores de 12 meses de edad.

29.1.26. Niños de corta edad. Son los individuos de 12 a 36 meses de edad.

29.1.27. Fórmula para lactantes. Es el producto basado en leche de vaca u otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal (incluido el pescado) o vegetal, que se considere adecuados para la alimentación de los lactantes, estando destinado a ser usado cuando sea necesario como sustitutivo de la leche humana en la satisfacción de las necesidades nutricionales de dichos lactantes. Podrán presentarse en forma líquida o polvo.

29.1.28. Fórmula a base de leche de vaca. Es la fórmula para lactantes en la que más del 90% de la proteína del alimento deriva de la leche de vaca.

29.1.29. Fórmula a base de soya. Es el alimento que no contiene leche de vaca, elaborado con proteína aislada de soya o harina de soya, con diversos agregados.

29.1.30. Fórmula de indicación especial. Es el alimento elaborado para satisfacer necesidades nutricionales o alimentarias propias de algunos grupos de lactantes que padecen trastornos o enfermedades diversas.

29.1.31. Alimentos complementarios para lactantes de seis meses y más y niños de corta edad. Son los alimentos diferentes de la leche humana o fórmulas para lactantes que se utilizan para la gradual adaptación de la alimentación de dichos niños a la alimentación del niño mayor o del adulto.

**Definiciones para bebidas para deportistas**

29.1.32. Bebidas para deportistas. Son las bebidas destinadas a prevenir y reponer las pérdidas de agua y electrolitos, así como restablecer los depósitos de hidratos de carbono durante el ejercicio físico prolongado, conteniendo entre 50 y 100 g de carbohidratos y entre 550 y 1750 mg de sodio, por litro de agua.

## Sección 2

## Disposiciones generales

**Disposiciones generales para alimentos modificados en su valor energético**

29.2.1. En el rótulo de los alimentos modificados en su valor energético deberá declararse éste, expresado en kcal por 100 g, o por 100 ml, o por l, de alimento listo para el consumo, según corresponda. Cuando el producto contenga edulcorantes artificiales, además de su declaración en la lista de ingredientes deberá declararse estos conforme a lo establecido en el artículo 29.2.5.

29.2.2. El contenido en proteínas, minerales, vitaminas y ácidos grasos esenciales de estos alimentos, deberá ser el mismo que el alimento no modificado correspondiente.

29.2.3. Se admite el uso de edulcorantes artificiales en las siguientes condiciones:

| Edulcorante | Límite máximo en mg/100 g o 100 ml | | |
|---|---|---|---|
| | En alimento listo para consumir | En bebidas dietéticas sin alcohol | En goma de mascar |
| Aspartamo | 500 | 100 | 1000 |
| Sacarina | 20 | 15 | - |
| Ciclamato | 100 | 100 | - |

**Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición glucídica**

29.2.4. En la rotulación de los alimentos modificados en su composición glucídica debe declararse el porcentaje de glúcidos, el que debe corresponder sólo a glúcidos asimilables. Además cuando se agrega al producto fructosa o polialcoholes, la naturaleza y la cantidad de cada una de esas sustancias debe ser detallada en la indicación de glúcidos asimilables con la ayuda de una fórmula como: "X g de ......, y Y g de ......"

29.2.5. En el rótulo de estos alimentos deben figurar además las siguientes advertencias específicas:

a) incluir la cantidad diaria prescripta por el médico;

b) cuando el producto contiene polialcoholes, la adevertencia específica deberá incluir además la expresión "puede tener efectos laxantes";

c) cuando el producto contiene sacarina, deberá contener la expresión "contiene sacarina";

d) cuando el producto contiene ciclamato deberá incluir la expresión "contiene ciclamato, en caso de uso prolongado consulte a su médico";

e) cuando el producto contiene aspartamo deberá incluir la expresión "contiene aspartamo, no debe usarse en pacientes con fenilcetonuria, pues contiene fenilalanina";

29.2.6. Cuando el producto está dividido en varias unidades para el consumo, en su envase se debe indicar la cantidad de glúcidos asimilables presentes en cada unidad, expresada en gramos".

29.2.7. En la rotulación y en la propaganda de estos alimentos queda prohibida toda alusión directa a la diabetes y/o a los diabéticos.

29.2.8. En la rotulación de alimentos delactosados debe figurar el contenido máximo de lactosa y de galactosa, expresado en mg por 100 g o 100 ml del producto.

**Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición proteica**

29.2.9. Los derivados proteínicos utilizados para modificar el contenido proteico de los alimentos hiperproteicos podrán ser de origen vegetal o animal o bien mezclas de ambos tipos. Estos derivados deberán responder a las siguientes condiciones:

a) los de origen vegetal tendrán como mínimo un 35 % de contenido proteico sobre base seca;

b) los de origen animal tendrán como mínimo un 60 % de contenido proteico sobre base seca;

c) el contenido de agua a 100-105°C en ambos tipos no excederá de 8%;

d) el contenido de ácidos nucleicos será menor del 2%.

29.2.10. Se permite el agregado de aminoácidos esenciales a alimentos hiperproteicos o de alto contenido en gluten. A tales efectos se puede incorporar: L-isoleucina, L-leucina, L-lisina, L-cistina, DL-metionina, L-fenilalanina, L-tirosina, L-treonina, L-triptofano y L-valina como clorhidrato. El cómputo químico de la proteína del alimento adicionado de aminoácidos esenciales no será inferior al 60 % de la proteína de referencia y su digestibilidad verdadera no será menor del 80 % (Anexo I).

29.2.11. Los alimentos exentos de gluten, que se empleen en sustitución de alimentos básicos importantes, tales como harina o pan, deberán suministrar la misma cantidad de vitaminas y minerales que los alimentos originales en cuya sustitución se emplean.

29.2.12. La rotulación de alimentos hiperproteicos y de alto contenido en gluten debe mencionar la característica del producto utilizando la mención "hiperproteico" y "de alto contenido en gluten" en el caso que corresponda.

29.2.13. En la rotulación de los alimentos exentos de gluten se podrá indicar que "no contienen gluten" y utilizar el símbolo internacional del celíaco. Cuando un alimento contenga en su composición sólo cereales naturalmente exentos de gluten, podrá rotularse como "naturalmente exento de gluten". Cuando un alimento rotulado "exento de gluten" contenga almidón, deberá declararse en la rotulación la fuente del mismo.

29.2.14. En la rotulación de alimentos de contenido reducido en nitrógeno, se deberá indicar:

a) "alimento de bajo contenido en proteínas";

b) "incluir en la cantidad diaria prescripta por el médi co";

c) el contenido de nitrógeno, sodio y potasio en unidades del sistema métrico por 100 g de alimento.

**Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición mineral**

29.2.15. Los alimentos con contenido de sodio bajo o muy bajo, se rotularán con la denominación del alimento de que se trate seguido de la indicación "bajo en sodio" o "muy bajo en sodio" según corresponda.

29.2.16. Todos los alimentos mencionados en esta sección deberán declarar en la rotulacióñ el contenido total de sodio y de potasio en mg por 100 g del producto a ser usado.

**Disposiciones generales para alimentos fortificados o enriquecidos**

29.2.17. La elaboración, distribución o comercialización de alimentos fortificados o enriquecidos, solo se podrá realizar en los casos previstos por el presente reglamento y cuando el Ministerio de Salud Pública así lo establezca para situaciones concretas con el fin de corregir déficits nutricionales en grandes sectores de la población, en los casos que se presenten algunas de las circunstancias citadas a continuación:

a) cuando, a juicio de la autoridad nacional competente en materia de nutrición, el consumo de alimentos "per capita" senale un déficit en el aporte de un nutrimento, para cubrir la necesidad diaria de ingesta del mismo en los diferentes grupos de edad;

b) cuando los estudios clínico-nutricionales realizados por los organismos competentes en nutrición, detecten déficits nutricionales factibles de ser corregidos con alimentos enriquecidos.

29.2.18. La elección del alimento a fortificar y la fijación de las características del producto resultante se determinarán con el asesoramiento de la autoridad competente, la que deberá atender los siguientes aspectos:

a) el alimento a fortificar deberá ser un alimento de consumo universal y uniforme por la población objetivo, no pudiéndose fortificar alimentos cuyo consumo regular y/o excesivo pueda perjudicarla;

b) la sustancia o producto de fortificación, ya se trate de un material natural o un compuesto químico definido, deberá garantizar, que el contenido y biodisponibilidad del nutrimento adicionado en el momento del consumo del alimento, sea la garantizada en la rotulación, no debiendo modificar desagradablemente las características sensoriales del alimento.

29.2.19. La fortificación o el enriquecimiento de alimentos se regulará por leves y reglamentos específicos para cada situación particular y en los casos previstos en este reglamento.

**Disposiciones generales para alimentos de uso medicinal**

29.2.20. La formulación de los alimentos de uso medicinal deberá estar basada en principios médicos y nutricionales válidos debiendo existir pruebas científicas de que la utilización de los mismos es beneficiosa en la satisfacción de las necesidades nutricinales de las personas a las que están destinados, sin producir dano a la salud de las mismas.

29.2.21. En la rotulación de estos alimentos, además de lo establecido en las disposiciones generales de rotulación, se deberá consignar:

a) la cantidad de energía expresada en kcal y la composición detallada en todos los nutrimentos en unidades del sistema métrico por 100 g ó 100 ml del alimento listo para consumir; se admite además, expresar estos contenidos por cada cantidad del alimento cuyo consumo se sugiera;

b) el contenido en vitaminas y minerales deberá ajustarse a lo establecido en el anexo correspondiente de este capítulo para edades mayores de 36 meses y a lo establecido en el artículo 29.2.27. para lactantes y niños de corta edad;

c) el contenido en aminoácidos esenciales y no esenciales y/o ácidos grasos esenciales y no esenciales en mg por 100 g de alimento listo para consumir, cuando así se establezca, a propuesta de la Comisión Técnica Asesora establecida por el artículo 4o. del decreto No. 95/994, de 2 de marzo de 1994; se admite además, expresar estos contenidos por cada cantidad del alimento cuyo consumo se sugiere;

d) el origen animal o vegetal de las proteínas o de los hidrolizados de proteínas;

e) los alimentos de uso medicinal cuyas características esenciales entranen la modificación del contenido o de la naturaleza de las proteínas, de las grasas o de los glúcidos, deberán llevar una descripción de dicha modificación e información sobre el perfil de aminoácidos, ácidos grasos o glúcidos según proceda;

f) se dará información sobre la osmolalidad, osmolaridad, equilibrio ácido-base y viscosidad, cuando así se establezca, a propuesta de la Comisión Técnica Asesora;

g) instrucciones apropiadas para la preparación y utilización del alimento asi como sobre su almacenamiento y conservación una vez abierto el envase.

29.2.22. En la rotulación deberá figurar las siguientes advertencias específicas:

a) la declaración " utilícese exclusivamente por orden médica ". que deberá estar impresa con letras destacadas, mayores de 2 mm y separadas de toda otra información;

b) la declaración de que el alimento no debe utilizarse por vía parenteral, con iguales características que la anterior;

c) la declaración que indique si el producto está destinado a ser la única fuente de nutrición del paciente, si correspondiere;

d) cuando la ingestión del alimento de uso medicinal pueda constituir un peligro para la salud de la personas no afectadas por la enfermedad, trastorno o condición médica para cuyo tratamiento esté destinado dicho alimento, se deberá consignar dicha circunstancia en la rotulación;

e) la declaración completa de las precauciones necesarias, los efectos colaterales y las contraindicaciones conocidos y las interacciones con medicamentos a que pueda dar lugar el alimento de uso medicinal en cuestión;

f) si el alimento ha sido formulado para personas de determinada edad debe incluírse una declaración bien visible que así lo indique.

29.2.23. En la rotulación de alimentos de uso medicinal se prohibe hacer declaraciones relativas al tratamiento de trastornos o condiciones médicas específicos.

**Disposiciones generales para alimentos para lactantes y niños de corta edad**

29.2.24. Estos alimentos deberán ser nutricionalmente adecuados para fomentar el crecimiento y desarrollo normales, cuando se usan de acuerdo con las instrucciones correspondientes. Cuando están en forma líquida pueden usarse directamente o bien diluídos con agua. La forma en polvo necesita agua para la preparación.

29.2.25. Deberá aportar cada 100 ml del producto listo para consumir en su dilución normal, no menos de 65 kcal y no más de 75 kcal. En las fórmulas para prematuros se admitirá hasta 85 kcal por 100 mililitros, en su dilución normal.

29.2.26. La publicidad y comercialización de estos alimentos deberá realizarse de acuerdo al Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la leche materna de OMS/UNICEF.

29.2.27. La fórmula para lactantes deberá contener por cada 100 kcal utilizables, ingeridas, las cantidades de vitaminas, minerales, colina, proteínas, grasa y ácido linoleico que se establece a continuación :

| VITAMINAS | Cantidades por 100 kcal disponibles | |
|---|---|---|
| | Mínima | Máxima |
| Vitamina A | 75 ug(*); 250 U.I.(**) | 150 ug; 500 U.I. |
| Vitamina D | 40 U.I. | 80 U.I. |
| Vitamina C | 8 mg | N.E. (***) |
| Tiamina | 40 ug | N.E. |
| Riboflavina | 60 ug | N.E. |
| Nicotinamida | 250 ug | N.E. |
| Vitamina B6 (****) | 35 ug | N.E. |
| Acido fólico | 4 ug | N.E. |
| Acido pantoténico | 300 ug | N.E. |
| Vitamina B12 | 0.15 ug | N.E. |
| Vitamina K1 | 4 ug | N.E. |
| Biotina | 1.5 ug | N.E. |
| Vitamina E | 0.7 U.I./g de ácido linoleico, pero en ningún caso menos de 0.7 U.I./100 kcal utilizables | N.E. |
| (*) equivalentes de retinol | | |
| (**) Unidades Internacionales | | |
| (***) No especificado | | |
| (****) Las fórmulas que contengan más de 1.8 g de proteínas por cada 100 kcal utilizables, contendrán como mínimo 15 ug de Vitamina B6 por gramo de proteína | | |

(*) equivalentes de retinol
(**) Unidades Internacionales
(***) No especificado
(****) Las fórmulas que contengan más de 1.8 g de proteínas por cada 100 kcal utilizables, contendrán como mínimo 15 ug de Vitamina B6 por gramo de proteína

| MINERALES | Cantidades por 100 kcal disponibles | |
|---|---|---|
| | Mínima | Máxima |
| Sodio (Na) | 20 mg | 60 mg |
| Potasio (K) | 80 mg | 200 mg |
| Cloruro (Cl) | 55 mg | 150 mg |
| Calcio (Ca) (*) | 50 mg | N.E. (**) |
| Fósforo (P) | 25 mg | N.E. |
| Magnesio (Mg) | 6 mg | N.E. |
| Hierro (Fe) | 1 mg | N.E. |
| Iodo (I) | 5 ug | N.E. |
| Cobre (Cu) | 60 ug | N.E. |
| Zinc (Zn) | 0.5 mg | N.E. |
| Manganeso (Mn) | 5 ug | N.E. |
| Colina | 7 mg | N.E. |
| Proteínas | 1.8 g (***) | 4 g |
| Grasas | 3.3 g | 6 g |
| Acido linoleico | 300 mg | N.E. |
| (*) La relación Ca:P no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0 | | |
| (**) No especificado | | |
| (***) La calidad nutricional de la proteína deberá ser por su composición en aminoácidos esenciales y digestibilidad, adecuada a las necesidades nutricionales del lactante de forma de asegurar el nivel recomendado de ingesta proteica. | | |

(*) La relación Ca:P no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0
(**) No especificado
(***) La calidad nutricional de la proteína deberá ser por su composición en aminoácidos esenciales y digestibilidad, adecuada a las necesidades nutricionales del lactante de forma de asegurar el nivel recomendado de ingesta proteica.

29.2.28. En el caso de que la fórmula tenga como fuente proteica la proteína de la soya es obligatorio el enriquecimiento con L-metionina para lograr un cómputo de este aminoácido de 100.

29.2.29. La fórmula podrá contener otros nutrimentos en forma opcional cuando la necesidad de dichos nutrimentos esté científicamente documentada y sea aprobada.

La fórmula podrá contener asimismo como ingrediente almidones modificados, con la siguientes concentraciones máximas:

| | |
|---|---|
| Fórmulas para lactantes a base de aminoácidos | 25 g/kg |
| Fórmulas para lactantes a base de proteínas hidrolizadas | 25 g/kg |
| Fórmulas para lactantes a base de soya | 5 g/kg |

29.2.30. Las vitaminas y minerales adicionadas a la fórmula para lactantes deben ser seleccionadas de la lista de vitaminas y sales minerales para uso en alimentos pra lactantes.

29.2.31. Las cantidades de sodio y potasio derivadas de la adición de vitaminas y/o minerales, deberán estar entre los límites para dichos nutrimentos establecidos en los artículos correspondientes.

29.2.32. Una vez preparado, según las instrucciones para su uso dadas en la rotulación, el producto deberá quedar exento de grumos o partículas gruesas,para que pueda ser administrado mediante una tetina de goma o de plástico.

29.2.33. El alimento y sus componentes no podrán ser tratados con radiaciones ionizantes.

29.2.34. El alimento no podrá contener residuos de hormonas ni de antibióticos determinados mediante métodos convenidos de análisis y estará exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas.

29.2.35. El alimento solo podrá contener los aditivos permitidos para fórmulas para lactantes establecidos en el anexo II de la presente reglamentación.

29.2.36. El alimento se envasará en recipientes que preserven las cualidades hgiénicas o de otra índole, del mismo. Los recipientes, incluídos los materiales de envase, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas al uso que se destinan.

29.2.37. La rotulación deberá suministrar la siguiente información:

a) la cantidad de energía expresada en kcal y la composición detallada en todos los nutrimentos, en unidades del sistema métrico decimal por 100 g de alimento, asi como por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiera, permitiéndose además la declaración por cada 100 kcal utilizables;

b) el origen de la proteina del alimento;

c) indicaciones sobre su forma de preparación y conservación antes y después de abrir el envase;

d) si el alimento no contiene leche de vca, podrá agregarse la leyenda " no contiene leche de vaca".

29.2.38. En la rotulación deberá figurar en un lugar bien visible y con letras de tamano mayor de 2 mm la siguiente advertencia: "la leche materna es el alimento ideal para el lactante y es de calidad superior a esta fórmula - este producto deberá suministrarse solo por indicación médica"

29.2.39. Queda prohibido el empleo de los términos " maternizada", "sucedáneos de la leche humana", "humanizada" o expresiones similares para referirse a estos alimentos.

29.2.40. Se prohibe la inserción en el envase o en la rotulación de imágenes de lactantes u otras asi como de textos que puedan idealizar la utilización de las fórmulas para lactantes.

29.2.41. Los alimentos complementarios definidos en el artículo 29.1.31. deberán satisfacer los siguientes requisitos:

a) solo podrán contener los componentes adecuados para la edad del niño a que están destinados;

b) las materias primas deberán satisfacer las máximas condiciones de calidad;

c) los alimentos terminados deberán estar exentos de hormonas, antibióticos y el contenido de sustancias residuales biológicas deberá ser inferior al límite máximo tolerable de las mismas;

d) ni el alimento terminado ni sus componentes podrán ser tratados con radiaciones ionizantes;

e) solo podrán contener los aditivos autorizados en el presente reglamento;

f) deberán tener un contenido de vitaminas y minerales en la cantidad requerida para cumplir con las exigencias establecidas en el artículo 29.2.27. del presente reglamento;

g) la densidad calórica mínima que deberán tener estos alimentos es de 2 kcal por g;

h) el contenido en proteínas deberá aportar del 10 al 15 % de las calorías totales del alimento sobre la base del extracto seco y dicha proteína deberá tener una calidad nutricional adecuada evaluada según lo establecido en el anexo I del presente reglamento;

i) el contenido en grasas deberá aportar del 20 al 40% de la energía total del alimento;

j) el contenido de ácido linoleico no deberá ser menor de 300 mg por 100 kcal utilizables;

k) el contenido en fibra alimentaria no podrá ser superior a 5 g por 100 g de alimento.

29.2.42. Los alimentos complementarios para lactantes de 6 meses y mas y niños de corta edad "podrán ser":

a) -a base de cereales;

b) -a base de leguminosas,con excepción de las habas (Viciafaba L.) cuya inclusión en almentos de este tipo no se permite por el peligro del favismo,ya que el tratamiento térmico no inactiva los principios tóxicos vicina y covicina;

c) -a base de hortalizas, carnes, huevos, frutas etc, pudiendo presentarse en forma de pasta,polvo,puré etc.

29.2.43. En la rotulación de estos alimentos deberá figurar en letras bien visibles, mayores de 2 mm la siguiente advertencia específica: Suministrar por indicación médica.

29.2.44. En la rotulación se deberá consignar las materias primas utilizadas,el valor energético del alimento expresado en kcal por cien gramos del producto listo para consumir o por la porción aconsejada de consumo asi como el valor mineral y vitamínico del mismo.

29.2.45. Si se trata de preparaciones sólidas que deban utilizarse previa disolución o suspensión en agua u otro medio adecuado, deberá incluirse en la rotulación las instrucciones de preparación.

## ANEXO 1

### PATRON PARA EVALUAR LA CALIDAD PROTEICA DE ALIMENTOS

| Aminoácidos (*) | Lactantes | Preescolares | Escolares | Adultos |
|---|---|---|---|---|
| Histidina | 26 | 19 | 19 | 16 |
| Isoleucina | 46 | 28 | 28 | 13 |
| Leucina | 93 | 66 | 44 | 19 |
| Lisina | 66 | 58 | 44 | 16 |
| Metionina + cistina | 42 | 25 | 22 | 17 |
| Fenilalanina + tirosina | 72 | 63 | 22 | 19 |
| Treonina | 43 | 34 | 28 | 9 |
| Triptofano | 17 | 11 | 9 | 5 |
| Valina | 55 | 35 | 25 | 13 |

(*) mg de aminoácidos por g de proteína cruda

## VALORES DE LA DIGESTIBILIDAD REAL DE LAS PROTEINAS EN EL HUMANO

| | |
|---|---|
| Huevo | 97 |
| Trigo refinado | 96 |
| Leche, queso | 95 |
| Carne, pescado | 94 |
| Arroz pulido | 88 |
| Harina de avena | 86 |
| Trigo entero | 86 |
| Maíz | 85 |

Fuente: **Necesidades de energía y de proteínas. Informe de una Reunión Consultiva Conjunta FAO/OMS/UNU de Expertos. Serie de Informes Técnicos Nº 724. Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 1985.**

## ANEXO II

| Aditivo | Alimento a los que se puede agregar | Límite máximo permitido |
|---|---|---|
| Acido acético | Alimentos infantiles enlatados | Nse |
| Acido cítrico | Alimentos infantiles basados en cereales | 25 g/kg |
| | Alimentos infantiles enlatados | 15 g/kg |
| | Fórmulas para lactantes | Nse |
| Acido láctico | Alimentos infantiles basados en cereales | 15 g/kg |
| | Alimentos infantiles enlatados | 2 g/kg |
| | Fórmulas para lactantes | Nse |
| Ascorbato de potasio | Alimentos infantiles enlatados | 500 mg/kg expresado como ácido |
| | Alimentos infantiles basados en cereales | 500 mg/kg expresado como ácido |
| Ascorbato de sodio | Alimentos infantiles enlatados | 500 mg/kg expresado como ácido |
| | Alimentos infantiles basados en cereales | 500 mg/kg expresado como ácido |
| Bicarbonato de potasio | Alimentos infantiles basados en cereales | Nse |
| | Alimentos infantiles enlatados | Nse |
| | Fórmulas para lactantes | Nse |
| Bicarbonato de sodio | Alimentos infantiles basados en cereales | Nse |
| | Alimentos infantiles enlatados | Nse |
| Carbonato de calcio | Alimentos infantiles basados en cereales | Nse |
| Carbonato de potasio | Fórmulas para lactantes | Nse |
| Carbonato de sodio | Alimentos infantiles enlatados | Nse |
| | Fórmulas para lactantes | Nse |
| Carragenato | Fórmulas para lactantes a base de | 1 g/kg |
| | aminoácidos | 30 mg/kg |
| | Fórmulas para lactantes a base de leche de | 1 g/kg |
| | vaca | 30 mg/kg |
| Etilvainillina | Fórmulas para lactantes a base de proteínas | 70 mg/kg de alimento listo para consumir |
| | hidrolizadas | 70 mg/kg de alimento listo para consumir |
| Extracto de vainilla | Fórmulas para lactantes a base de soya | Nse |
| | Alimentos infantiles basados en cereales | Nse |
| Goma de algarrobo | Alimentos infantiles enlatados | 2 g/kg |
| | Alimentos infantiles basados en cereales | 2 g/kg |
| | Alimentos infantiles enlatados | 1 g/kg |
| Goma guar | Alimentos infantiles basados en cereales | 1 g/kg |
| Hidróxido de calcio | Alimentos infantiles enlatados | Nse |
| Hidróxido de potasio | Fórmulas para lactantes | Nse |
| Hidróxido de sodio | Fórmulas para lactantes | Nse |
| Lecitinas | Fórmulas para lactantes | 15 g/kg |
| | Fórmulas para lactantes | 5 g/kg |
| | Fórmulas para lactantes | 5 g/kg |
| Mono y diglicéridos | Alimentos infantiles basados en cereales | 15 g/kg |
| | Alimentos infantiles enlatados | 4 g/kg |
| Palmitato de ascorbilo | Fórmulas para lactantes | 200 mg/kg de grasa |
| | Alimentos infantiles basados en cereales | 200 mg/kg de grasa |
| | Fórmulas para lactantes | 10 mg/l de alimento listo para consumir |
| Pectinas | Alimentos infantiles basados en cereales | 10 g/kg |
| Tocoferoles | Alimentos infantiles enlatados | 300 mg/kg de grasa |
| | Fórmulas para lactantes | 300 mg/kg de grasa |
| | Alimentos infantiles enlatados basados en | 10 mg/l de alimento listo para consumir |
| Vainillina | frutas | 70 mg/kg de alimento listo para consumir |
| | Alimentos infantiles basados en cereales | 70 mg/kg de alimento listo para consumir |
| | Alimentos infantiles enlatados | |
| | Fórmulas para lactantes | |
| | Alimentos infantiles basados en cereales | |
| | Alimentos infantiles enlatados | |

ANEXO III

NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO PARA ALIMENTOS DE USO MEDICINAL

| | |
|---|---|
| Vitamina A | 600 ug equivalentes de retinol |
| Vitamina D | 2.5 ug ó<br>100 Unidades Internacionales |
| Vitamina E | 10 mg |
| Vitamina C | 30 mg |
| Tiamina | 0.8 mg |
| Riboflavina | 1.2 mg |
| Niacina | 11 mg |
| Vitamina B6 | 2 mg |
| Vitamina B12 | 1 ug |
| Acido fólico | 200 ug |
| Calcio | 500 mg |
| Cobre | 1.5 mg |
| Fósforo | 500 mg |
| Hierro | 16 mg |
| Iodo | 140 ug |
| Magnesio | 350 mg |
| Zinc | 6 mg |

Cuando un alimento de uso medicinal se presente como sustitutivo de todas las comidas de un día, la ingesta diaria deberá contener al menos el 100% de las cantidades de vitaminas y minerales especificadas en este anexo. Cuando un alimento de uso medicinal se presente como sustitutivo de una sola comida, las cantidades de vitaminas y minerales serán del orden del 25 al 33% de lo especificado más arriba, según que el número recomendado de porciones diarias sea de 4 ó 3 respectivamente.

Fuente: Comisión del Codex Alimentarius. ALINORM 92/26, 1991.

# CAPITULO 30

# ALIMENTOS VARIOS

## Sección 1

## Polvos para preparar alimentos

### Definiciones para polvos para preparar alimentos

30.1.1. Polvos o mezclas para preparar postres. Son los productos en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yemas, permiten la preparación de postres de fantasía o tipo: chantilly, mousse, flan, postres helados, etc.

30.1.2. Polvos o mezclas para preparar salsas. Son los productos en forma de polvos, que por dispersión en agua, leche o caldo, u otros ingredientes, solos o combinados, permiten la obtención de la preparación correspondiente.

30.1.3. Polvos o mezclas para preparar refrescos o bebidas con sabores frutales. Son los productos en forma de polvos, constituídos por azúcares saborizados que por dispersión en agua, leche o jarabes permiten obtener las preparaciones correspondiente.

30.1.4. Polvos para preparar tortas, bizcochuelos, tartas y otros productos de repostería. Son las mezclas que por el agregado de agua y/o leche, con o sin el agregado de huevos o yemas, aceites o grasas comestibles, con o sin el agregado de azúcares, permiten la obtención de la preparación culinaria correspondiente, luego de su horneado.

30.1.5. Puré de papas instantáneo o puré de papas deshidratado. Es el producto obtenido por deshidratación de papas limpias, sanas, peladas y cocidas, adicionadas o no de grasas comestibles.

30.1.6. Puré de hortalizas instantáneo o puré de hortalizas deshidratado. Es el producto similar al puré de papas instantáneo que es obtenido a partir de hortalizas limpias y sanas, solas o en mezclas. En este último caso deberá consignarse en el rótulo el nombre y la proporción en la mezcla de las hortalizas empleadas.

### Disposiciones generales para polvos para preparar alimentos

30.1.7. Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica conocida, podrán rotularse con nombre fantasía, siempre que el mismo no induzca a error o engaño al consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto obtenido.

30.1.8. Los polvos o mezclas para preparar postres pueden estar constituídos por los siguientes ingredientes:

a) harina, almidones y/o féculas, modificados o no;

b) azúcares;

c) grasas animales o vegetales;

d) leche deshidratada, entera o descremada y sus deriva dos deshidratados;

e) maltodextrinas;

f) huevo y/o yema deshidratados;

g) caseinato de sodio o calcio;

h) sal

i) cacao, chocolate;

j) frutas secas, deshidratadas o confitadas

k) coco

l) gelatina y otros gelificantes autorizados.

Se permite en estos productos el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva de este reglamento y los aditivos aromatizantes y colorantes comprendidos en las listas generales respectivas.

30.1.9. La humedad de la mezcla de polvos no debe superar el 10 %.

30.1.10. Todos los productos definidos anteriormente, deberán rotularse con la denominación: "polvo para preparar ..." seguido del nombre fantasía o de acuerdo al tipo de postre que imitan, utilizando en este caso la expresión "tipo...". Si contienen aromatizantes con sabor a frutas secas o frescas, debe constar en el rótulo la expresión "sabor a..." seguido del nombre del producto que se imita, con caracteres de igual tamaño. En tal caso no se admitirán las representaciones gráficas relativas a frutas.

30.1.11. Los polvos o mezclas para preparar salsas pueden estar constituídos por los siguientes componentes:

a) harinas, almidones o féculas;

b) leche descremada o entera, en polvo;

c) aceites vegetales hidrogenados;

d) hidrolizados proteicos de soja;

e) extracto de levadura;

f) sal, especias y vegetales deshidratados.

g) aditivos alimentarios de la lista positiva y los aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales ex cepto los colorantes artificiales;

h) otros ingredientes deshidratados.

La humedad de la mezcla de polvos no excederá el 10%.

30.1.12. Los polvos o mezclas para preparar bebidas con sabores frutales pueden ser agregados de aditivos comprendidos en la lista positiva y aromatizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento. Se deben denominar "polvo para preparar refresco sabor..."seguido del nombre que corresponda. Deberá consignarse además de la forma de preparación, en lugar visible, el volumen de bebida obtenido por disolución del contenido de la unidad de venta.

30.1.13. Los polvos para preparar tortas, bizcochuelos, tartas y otros productos de repostería pueden contener los ingredientes descriptos en el artículo 30.1.8., los aditivos comprendidos en la lista positiva y los colorantes y aromatizantes de las listas generales correspondientes a excepción de los colorantes artificiales.

### Disposiciones particulares para polvos para preparar alimentos

30.1.14. El puré de papas instantáneo deberá cumplir los siguientes requisitos:

| | |
|---|---|
| Humedad (100 -105ºC) | máx. 0.5% m/m |
| Grasas comestibles (base seca) | máx. 1% m/m |

## Sección 2

## Hongos y productos de hongos

### Definiciones para hongos y productos de hongos

30.2.1. Con el nombre genérico de hongos o setas se entiende el tejido celular de plantas acotiledóneas comestibles frescas o procesadas (Basidiomicetos, Himenomicetos y Gasteromicetos).

30.2.2. Los hongos comestibles de crecimiento espontáneo corresponden a los tres géneros siguientes:

a) género Boletus, hongo con sombrero carnoso de color marrón, pardo o amarillo claro, de pie más o menos cilíndrico y grueso; la cara interior del sombrero se caracteriza por poseer numerosos poros, correspondientes cada uno a un tubo.

b) género Psalliota, hongo con sombrero carnoso blanco, de pie más o menos cilíndrico blanco, la cara interior del sombrero posee numerosas láminas libres de color rosado en el centro y pardo en el exterior.

c) género Lactarius, hongos con sombrero deprimido en el centro, de pie quebradizo y hueco, de color amarillo anaranjado.

30.2.3. Champignon. Es el hongo de cultivo correspondiente a la especie Agaricus campestris (Psalliota).

### Disposiciones generales para hongos y productos de hongos

30.2.4. Los hongos que se expendan en el comercio deberán encontrarse en perfecto estado de conservación, sin larvas, insectos ni gusanos.

Cada especie deberá venderse por separado y si son frescos,sin división o fraccionamiento en trozos que impidan su reconocimiento.

Se deberá cuidar especialmente que sólo correspondan a especies comestibles.

Se admite en los productos frescos:

| | |
|---|---|
| Cenizas en hongos recolectados (base seca) | máx. 1% m/m |
| Cenizas en hongos cultivados (base seca) | máx. 0.3% m/m |

### Disposiciones particulares para hongos y productos de hongos

30.2.5. Los diversos productos de hongos que se preparen y encuentren en el comercio deben cumplir las siguientes exigencias de composición, expresadas en productos terminados:

| | Humedad m/m Máx. | Sal m/m Mín. | Cenizas m/m Máx. | Acidez m/m Mín. |
|---|---|---|---|---|
| Hongos secos | 12% | | 2% | |
| Hongos liofilizados | 6% | | | |
| Hongos secos en polvo | 9% | | 2% | |
| Pickles de hongos | | 2.5% | | 1.3% como ác. acético |
| Hongos encurtidos | | 3% | | 1.3% como ác. lactico |
| Hongos en conserva | | 2.0% | | |
| Extracto de hongos y conc. de hongos | 9% | 5.0% | | |

30.2.6. El peso escurrido de los hongos en conserva, no será inferior a 50% del peso del envase lleno con agua destilada a 20ºC. Si se trata de salsa de hongos este valor no será inferior a 27.5%.

## Sección 3

## Platos preparados

### Definiciones para platos preparados

30.3.1. Se entiende por platos preparados los productos obtenidos por la realización de una o varias operaciones culinarias en ingredientes alimentarios de origen vegetal o animal, que luego de ser envasados al vacío o no, con o sin la presencia de gases inertes y sometidos a un tratamiento autorizado de conservación, se destinan a ser consumidos como tales, luego de ser descongelados o de que se realice en ellos una preparación complementaria.

Se reconoce, entre otros, los siguientes tipos:

a) platos preparados ya cocidos, no necesitan tratamiento posterior, salvo la descongelación, si corresponde, o el calentamiento;

b) platos preparados sin cocción, ni tratamiento térmico, listos para consumir;

c) platos preparados no cocidos, que deben ser sometidos a cocción antes de su consumo (semipreparados).

30.3.2. Los productos comprendidos en 30.3.1. a) pueden ser de las siguientes clases:

a) conservas vegetales, cárnicas o mixtas;

b) platos de consumo inmediato, por lo cual deben conservarse en refrigeración o a temperatura superior a 65ºC medida en la zona central del producto. Deben expenderse el día de su elaboración;

c) platos preparados congelados, son los sometidos a los tratamientos definidos en los artículos 1.3.4. y 1.3.5., adecuadamente envasados y conservados.

### Disposiciones particulares para platos preparados

30.3.3. Los productos con las características de 30.3.1. b) pueden ser de dos clases:

a) conservados en refrigeración o congelados;

b) alimento de humedad intermedia (AHI).

30.3.4. Los alimentos del tipo definido en 30.3.1. c) se deben:

a) conservar en refrigeración (plazo máximo 5 días), se incluye los productos definidos en el Capítulo 20;

b) se deben conservar por congelación (platos semipreparados congelados).

30.3.5. Los platos preparados deben ser elaborados en establecimientos habilitados por la Oficina Bromatológica competente. Deben expenderse envasados y debidamente rotulados, pudiendo los ingredientes expresarse individualmente o por grupos genéricos.

30.3.6. En el rótulo de los platos preparados deberá constar en forma clara el procedimiento al que debe ser sometido antes de ser consumido, así como las condiciones de almacenamiento hasta el momento del consumo.

30.3.7. Los ingredientes y la materia prima empleada serán aptos para el consumo y manejados en perfectas condiciones de higiene.

30.3.8. Se prohíbe la descongelación de platos preparados congelados antes de su venta. Sólo se permite la descongelación o el fraccionamiento de los platos preparados congelados cuando vayan a ser consumidos, ya sea en un restaurante, comedor colectivo o en el hogar.

## Sección 4

## Productos de copetín

### Definiciones para productos de copetín

30.4.1. Con el nombre genérico de productos de copetín se entiende los productos listos para el consumo que se ingieren como aperitivo o como una comida ligera y que se se elaboran con ingredientes de diverso origen vegetal (cereales, leguminosas, frutas y hortalizas) o animal (carnes y pescados) mediante variados procesos tecnológicos. Pueden denominarse con nombres fantasía.

30.4.2. Productos de copetín extruídos. Son aquellos elaborados con mezclas de harinas, sémolas, almidones o féculas, adicionados de otros ingredientes y de aditivos de la lista general de aditivos alimentarios de este reglamento, que se empastan con agua, se cocinan y se forman a presión en una matriz. Pueden ser luego :

a) inflados (aereados) si el producto sobrecalentado que sale a presión de la matriz del extrusor sufre la vaporización instantánea de la humedad;

b) secados;

c) fritos en aceite o grasa comestible a alta temperatura:

d) adicionados de los aditivos saborizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento.

30.4.3. Productos de copetín panificados. Son los productos panificados y de galletería que se presentan con forma variada y contienen diversos ingredientes (quesos, panceta, vegetales y otros) especias, condimentos y aditivos colorantes y aromatizantes de las listas generales de este reglamento, a fin de conferirles un sabor particular.

30.4.4. Productos de copetín a base de frutos secos. Son los preparados con frutos secos limpios y sanos (maníes, almendras, castañas, pistachos y otros) pelados, fritos o tostados, salados o ahumados, recubiertos por mezclas saborizantes o por pastas con diversos ingredientes (almidones, dextrinas, azúcares y otros).

30.4.5. Productos de copetín fritos. Son los productos obtenidos por fritura de hortalizas (papas, nabo) y frutas (manzanas desecadas), cortadas en rebanadas finas (chips), bastones o de distintas formas, adicionadas de aditivos de la lista positiva y saborizadas o no con especias, condimentos y aromatizantes de la lista general de este reglamento .

Este grupo comprende además, los productos de imitación, preparados a partir de papa deshidratada, féculas o almidones nativos o modificados, gluten de trigo y aceites comestibles. La pasta preparada es formada y cortada, ya sea por laminado o extrusión, secada, fritada en aceites o grasas comestibles y agregada o no de aditivos saborizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento.

**Disposiciones particulares para productos de copetín**

30.4.6.Los productos que se detallan deben presentar las siguientes caracteristicas:

| Productos de copetín | Humedad | Aflatoxinas | Acidos grasos libres, en materia grasa | Indice de peróxido, en materia grasa |
|---|---|---|---|---|
| Panificados | máx. 5% m/m | - | - | - |
| A base de frutos secos | - | máx. 0.03 mg/kg | - | - |
| Fritos | máx. 5% m/m | - | máx. 1% | máx. 15 meq. |

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

| No. Codex | Nombre del aditivo | Producto al que se le agrega | Límite Máx. (mg/kg) |
|---|---|---|---|
| 355 | Acido adípico | Polvos para postres | Nse |
| 355 | Acido adípico | Polvos para refrescos | Nse |
| 400 | Acido algínico | Polvos para postres | 5000 |
| 400 | Acido algínico | Polvos para refrescos | 100 |
| 400 | Acido algínico | Polvos para salsas | 5000 |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos de copetín | 200 |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Productos de hongos | Nse |
| 300 | Acido ascórbico (l-) | Polvos para preparar alimentos | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Polvos para refrescos | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Productos de hongos | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Productos de copetín | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Polvos para postres | Nse |
| 330 | Acido cítrico | Polvos para salsas | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Productos de hongos | Nse |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 315 | Acido eritórbico, ácido isoascórbico | Polvos para preparar alimentos | Nse |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 297 | Acido fumárico | Polvos para postres | Nse |
| 297 | Acido fumárico | Polvos para refrescos | Nse |
| 574 | Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico | Polvos para postres | Nse |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Alimentos rebozados | Nse |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Polvos para salsas | Nse |
| 620 | Acido glutámico (l(+)-) | Productos de copetín | Nse |
| 626 | Acido guanílico | Productos de copetín | Nse |
| 626 | Acido guanílico | Polvos para salsas | Nse |
| 630 | Acido inosínico | Productos de copetín | Nse |
| 630 | Acido inosínico | Polvos para salsas | Nse |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Productos de hongos | Nse |
| 270 | Acido láctico (l-) (d-) (dl-) | Productos de copetín | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Polvos para refrescos | Nse |
| 296 | Acido málico (dl-) | Polvos para postres | Nse |
| 353 | Acido metatartárico | Polvos para refrescos | Nse |
| 353 | Acido metatartárico | Polvos para postres | Nse |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Polvos para postres | Nse |
| 334 | Acido tartárico (l+-) | Polvos para refrescos | Nse |
| 406 | Agar | Polvos para salsas | 5000 |
| 406 | Agar | Polvos para refrescos | 100 |
| 406 | Agar | Polvos para postres | 5000 |
| 406 | Agar | Alimentos rebozados | 5000 |
| 541i | Aluminio y sodio fosfato ácido de | Polvos para tortas | Nse |
| 541i | Aluminio y sodio fosfato ácido de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 |
| 503ii | Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Alimentos rebozados | Nse |
| 403 | Amonio alginato de | Polvos para postres | 5000 |
| 403 | Amonio alginato de | Polvos para refrescos | 100 |
| 403 | Amonio alginato de | Polvos para salsas | 5000 |
| 403 | Amonio alginato de | Hongos en conservas | 5000 |
| 503i | Amonio carbonato de | Alimentos rebozados | Nse |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 305 | Ascorbilo estearato de | Productos de copetín | 200 |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Alimentos rebozados | 1000 |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Productos de copetín | 200 |
| 304 | Ascorbilo palmitato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 220 | Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso | Puré de hortalizas instantáneo | 150 |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | Productos de copetín | 200 |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | Productos de copetín | 200 |
| 404 | Calcio alginato de | Polvos para postres | 5000 |
| 404 | Calcio alginato de | Polvos para refrescos | 100 |
| 404 | Calcio alginato de | Polvos para salsas | 5000 |
| 404 | Calcio alginato de | Hongos en conservas | 5000 |
| 302 | Calcio ascorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse |
| 302 | Calcio ascorbato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 302 | Calcio ascorbato de | Productos de hongos | Nse |
| 629 | Calcio guanilato de | Productos de copetín | Nse |
| 629 | Calcio guanilato de | Productos de copetín | Nse |
| 629 | Calcio guanilato de | Polvos para salsas | Nse |
| 633 | Calcio inosinato de | Polvos para salsas | Nse |
| 633 | Calcio inosinato de | Productos de copetín | Nse |
| 327 | Calcio lactato de | Productos de copetín | Nse |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Productos de copetín | Nse |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Polvos para salsas | Nse |
| 333 | Calcio, -(tri)citrato de, citrato de | Polvos para postres | Nse |
| 341iii | Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Alimentos rebozados | 5000 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Polvos para postres | 5000 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Polvos para refrescos | 100 |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Polvos para salsas | 5000 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Polvos para refrescos | 100 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Polvos para postres | 5000 |
| 407 | Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés | Polvos para salsas | 5000 |
| 460i | Celulosa microcristalina | Polvos para postres | 5000 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Polvos para postres | 5000 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Polvos para salsas | 5000 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Polvos para refrescos | 200 |
| 414 | Goma arábiga, goma acacia | Productos de copetín | Nse |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Polvos para postres | 5000 |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Productos de copetín | Nse |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Alimentos rebozados | 5000 |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Polvos para salsas | 5000 |
| 410 | Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai | Polvos para refrescos | 200 |
| 412 | Goma guar | Polvos para refrescos | 200 |
| 412 | Goma guar | Polvos para postres | 5000 |
| 412 | Goma guar | Productos de copetín | Nse |
| 412 | Goma guar | Polvos para salsas | 5000 |
| 412 | Goma guar | Alimentos rebozados | 5000 |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Polvos para refrescos | 200 |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Productos de copetín | Nse |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Polvos para postres | 5000 |
| 416 | Goma karaya, sterculia, caraya | Polvos para salsas | 5000 |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Polvos para salsas | 5000 |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Polvos para refrescos | 200 |
| 413 | Goma tragacanto, adragante | Polvos para postres | 5000 |
| 415 | Goma xantano o xántica | Alimentos rebozados | 5000 |
| 415 | Goma xantano o xántica | Polvos para postres | 1000 |
| 415 | Goma xantano o xántica | Polvos para salsas | 1000 |
| 415 | Goma xantano o xántica | Productos de copetín | Nse |
| 415 | Goma xantano o xántica | Polvos para refrescos | 200 |
| 463 | Hidroxipropil celulosa | Polvos para salsas | 5000 |
| 463 | Hidroxipropil celulosa | Alimentos rebozados | 5000 |
| 465 | Metiletilcelulosa | Alimentos rebozados | 5000 |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Puré de hortalizas instantáneo | 5000 |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Polvos para preparar alimentos | 1000 |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Alimentos rebozados | 5000 |
| 311 | Octil galato | Productos de copetín | 200 |
| 430 | Polioxietilen (8) estearato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 |
| 357 | Potasio adipato de | Polvos para postres | Nse |
| 357 | Potasio adipato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 402 | Potasio alginato de | Polvos para salsas | 5000 |
| 402 | Potasio alginato de | Polvos para postres | 5000 |
| 402 | Potasio alginato de | Polvos para refrescos | 100 |
| 402 | Potasio alginato de | Hongos en conservas | 5000 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos de copetín | 200 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 303 | Potasio ascorbato de | Productos de hongos | Nse |
| 303 | Potasio ascorbato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 303 | Potasio ascorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse |
| 228 | Potasio bisulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 |
| 501ii | Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato | Polvos para preparar alimentos | Nse |
| 501ii | Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato | Alimentos rebozados | Nse |
| 501i | Potasio carbonato de | Polvos para preparar alimentos | Nse |
| 501i | Potasio carbonato de | Alimentos rebozados | Nse |
| 450iv | Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de | Polvos para preparar alimentos | 200P2O5 |
| 340ii | Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de | Productos de copetín | 5000 |
| 317 | Potasio eritorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse |
| 317 | Potasio eritorbato de | Productos de hongos | Nse |
| 317 | Potasio eritorbato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 628 | Potasio guanilato de | Polvos para salsas | Nse |
| 632 | Potasio inosinato de | Polvos para salsas | Nse |
| 632 | Potasio inosinato de | Productos de copetín | Nse |
| 326 | Potasio lactato de | Productos de hongos | Nse |
| 326 | Potasio lactato de | Productos de copetín | Nse |
| 351 | Potasio malatos de | Polvos para refrescos | Nse |
| 351 | Potasio malatos de | Polvos para postres | Nse |
| 224 | Potasio metabisulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Productos de copetín | Nse |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Polvos para salsas | Nse |
| 332i | Potasio, -(mono) citrato de | Polvos para postres | Nse |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Productos de copetín | 5000 |
| 340i | Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Polvos para salsas | Nse |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Alimentos rebozados | Nse |
| 622 | Potasio, -(mono) glutamato de | Productos de copetín | Nse |
| 225 | Potasio sulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Polvos para postres | Nse |
| 336i | Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato | Polvos para refrescos | Nse |
| 450v | Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Productos de copetín | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para postres | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para salsas | Nse |
| 332ii | Potasio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 340iii | Potasio, (tri) ortofosfato de | Productos de copetín | 5000 |
| 310 | Propil galato | Productos de copetín | 200 |
| 356 | Sodio adipato de | Polvos para postres | Nse |
| 356 | Sodio adipato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 401 | Sodio alginato de | Polvos para salsas | 5000 |
| 401 | Sodio alginato de | Polvos para postres | 5000 |
| 401 | Sodio alginato de | Polvos para refrescos | 100 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Puré de hortalizás instantáneo | 40 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos de copetín | 200 |
| 301 | Sodio ascorbato de | Productos de hongos | Nse |
| 301 | Sodio ascorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse |
| 500ii | Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de | Alimentos rebozados | Nse |
| 222 | Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 |
| 500i | Sodio carbonato de | Alimentos rebozados | Nse |
| 500i | Sodio carbonato de | Polvos para preparar alimentos | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Polvos para postres | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Productos de copetín | Nse |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 331ii | Sodio, -(di) citrato de | Polvos para salsas | Nse |
| 450i | Sodio -(di) difosfato de | Polvos para preparar alimentos | 200P2O5 |
| 386 | Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de | Hongos en conservas | 200 |
| 386 | Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de | Puré de hortalizas instantáneo | 75 |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Puré de hortalizas instantáneo | 75 |
| 385 | Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de | Hongos en conservas | 200 |
| 339ii | Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de | Productos de copetín | 5000 |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Productos de copetín | Nse |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de | Polvos para salsas | Nse |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Polvos para salsas | Nse |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de | Productos de copetín | Nse |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 335ii | Sodio -(di) tartrato de | Polvos para postres | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |
| 316 | Sodio eritorbato de | Productos de hongos | Nse |
| 316 | Sodio eritorbato de | Polvos para preparar alimentos | Nse |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Polvos para preparar alimentos | 5000 |
| 481 | Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de | Puré de hortalizas instantáneo | 5000 |
| 325 | Sodio lactato de | Productos de hongos | Nse |
| 350 | Sodio malatos de | Polvos para refrescos | Nse |
| 350 | Sodio malatos de | Polvos para postres | Nse |
| 223 | Sodio metabisulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Polvos para postres | Nse |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Productos de copetín | Nse |
| 331i | Sodio, -(mono) citrato de | Polvos para salsas | Nse |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 |
| 339i | Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de | Productos de copetín | 5000 |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Alimentos rebozados | Nse |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Productos de copetín | Nse |
| 621 | Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de | Polvos para salsas | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 335i | Sodio -(mono) tartrato de | Polvos para postres | Nse |
| 221 | Sodio sulfito de | Puré de hortalizas instantáneo | 150SO2 |
| 450iii | Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de | Alimentos rebozados | 1000P2O5 |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para postres | Nse |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para refrescos | Nse |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Productos de copetín | Nse |
| 331iii | Sodio, -(tri) citrato de, citrato de | Polvos para salsas | Nse |
| 339iii | Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de | Productos de copetín | 5000 |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Productos de copetín | 200 |
| 319 | Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria | Puré de hortalizas instantáneo | 40 |

# AVISOS PUBLICADOS

24089

## APERTURA DE SUCESIONES

### MONTEVIDEO

**(Ley 16.044 Arts. 3o. y 4o.)**
**Los señores Jueces Letrados de Familia han dispuesto la apertura de las sucesiones que se enuncian seguidamente y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demas interesados en ellas para que, dentro del término de treintas días, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la sede correspondiente.**

**JUZGADO LETRADO DE FAMILIA**

OCTAVO TURNO

HORACIO JUAN RAMON CARLESI QUINTAS, (Ficha S/215/94).
Tiene habilitación de feria.
Montevideo, 22 de junio de 1994.
Laura Ventimiglia D., Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 26561 Jul 04- v Jul 15*

WASHINGTON VICENTE ABAL AESCHILLIMANN, (Ficha S-227/94).
Habilítase la feria judicial.
Montevideo, 28 de junio de 1994.
Laura Ventimiglia D., Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 27276 Jul 11- v Jul 25*

NOVENO TURNO

LETIZIA ANIK IVANA CASELLA NUÑEZ, (Ficha S/202/94).
Se deja constancia que se habilitó la feria judicial menor.
Montevideo, 1º de julio de 1994.
Esc. Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
*01) $ 300,00 10/pub 27283 Jul 11- v Jul 25*

DECIMOSEGUNDO TURNO

ANTONIA LUISA GENUARIO FORRER, (Ficha A 215/94).
Habilitándose la Feria Judicial Menor.
Montevideo, 30 de junio de 1994.
Esc. Adriana Cecilia Graziuso Piccini, Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 27137 Jul 08- v Jul 22*

FRANCISCO HOMERO, HOMERO FRANCISCO u HOMERO MARTINEZ FERNANDEZ, (Ficha 258/93).
Se habilitó la Feria Judicial a estos efectos.
Montevideo, 5 de julio de 1994.
Esc. Adriana Cecilia Graziuso Piccini, Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 27187 Jul 11- v Jul 25*

DECIMOTERCER TURNO

FRANCISCA GARCIA MARTINEZ, (Ficha 227/94).
Se deja constancia que se habilitó la feria judicial menor, a los efectos de las publicaciones.
Montevideo, 27 de junio de 1994.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 26749 Jul 05- v Jul 19*



VIGESIMO TURNO

MARIO HUMBERTO TERRA RECAYTE, (Ficha A 211/94).
Montevideo, 16 de junio de 1994.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 27260 Jul 11- v Jul 25*

VIGESIMOQUINTO TURNO

VERA EDWARDS FERRAUDI, (Ficha S 581/93).
Se habilita la Feria Judicial Menor.
Montevideo, 24 de junio de 1994.
Esc. Alberto Decarlini, Actuario Adjunto.
*01) $ 300,00 10/pub 26617 Jul 04- v Jul 15*

**JUZGADO LETRADO**
DE DECIMO TURNO

JOSEFA ANTONIA MENDIZABAL. (Ficha: 236/94).
Habilítase la Feria Judicial menor a los efectos de las publicaciones.
Montevideo, 23 de junio de 1994.
Niní D. Gorreta Silveira, Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 26689 Jul 05- v Jul 19*

**(Ley 16.044 Arts. 3o. y 4o.)**
**Los señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, han dispuesto la apertura de las sucesiones que se enuncian seguidamente y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demas interesados en ellas para que, dentro del término de treintas días, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la sede correspondiente.**

### ARTIGAS

**JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA**
DE SEGUNDO TURNO

MENDINA DE CHEGUHEM MARIA ESTHER.
Se habilitó la Feria Judicial Menor.
Artigas, 5 de julio de 1994.
V. Tomas Polito, Actuario.
*01) $ 300,00 10/pub 27441 Jul 13- v Jul 27*

### CANELONES

**JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA**

SEGUNDO TURNO

TERESA o TERESA CARMEN MARRERO MARTINEZ DE AIELLO y FRANCISCO o FRANCISCO RUFINO o FRANCISCO RUFFINO AIELLO SIERRA (Ficha V 236/1994).
Habilitándose la Feria Judicial Menor a los efectos de la Publicación.
Canelones, 29 de junio de 1994.- Esc. Verónica Lamela Santurio, Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 26956 Jul 07- v Jul 21*

### COLONIA

**JUZGADO LETRADO DE ROSARIO**

DE SEGUNDO TURNO

BENJAMINA BALBINA LEAL, (Ficha: B 87/94).

Rosario, 17 de junio de 1994.
Por providencia Nº 1020, de fecha 13/6/94 se habilitó la FERIA JUDICIAL MENOR para las publicaciones.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 26795 Jul 06- v Jul 20*

ALBINA ALEJANDRINA RIVOIR JAHIER, (Ficha B 100/94).
Rosario, 28 de junio de 1994.
Por providencia Nº 1097 de fecha 17/junio/94, se habilitó la FERIA JUDICIAL MENOR para las publicaciones.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 26797 Jul 06- v Jul 20*

# CONVOCATORIAS COMERCIALES

**ARCOMIL S.A.**
**ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA**

Se acuerdo con lo dispuesto por los Arts. 9 y 10 de los Estatutos Sociales, se convoca a los Sres. Accionistas a la Asamblea General Ordinaria que se realizará el día 30 de julio de 1994 a las 11 horas en primera convocatoria y a las 12 horas en segunda convocatoria, en su Sede Social en 21 de setiembre 2329, para considerar el siguiente Orden del Día:
1) Memoria, balance general y estado de pérdidas y ganancias de ejercicio cerrado al 31 de enero de 1994.
2) Destino de los resultados.
3) Elección de Directorio.
4) Designación de Accionistas para firmar el Acta.
Se comunica a los Sres. Accionistas que para concurrir a la Asamblea, deben inscribirse sus acciones o certificado de depósito en el Registro de Accionistas que se abrirá tres días antes y se cerrará al iniciarse el acto, en el domicilio de la Sociedad. (Art. 10 de los Estatutos y art. 350 de la ley 16.060).
El Directorio.
*03) $ 217,20 3/pub 27390 Jul 12- v Jul 14*

**LA PLATENSE S.A.**
**CONVOCATORIA**
**ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA**

En cumplimiento de lo dispuesto por el Art. 26 de los Estatutos Sociales, se convoca a los Sres. accionistas para la Asamblea General Ordinaria que se realizará el día 28 de julio de 1994 a las 17 horas en el local social de la calle República No. 2276 con el fin de tratar el siguiente orden del día:
1) Considerar y tomar resolución sobre el Balance Anual, Estado de Pérdidas y Ganancias. Memoria e informe del Síndico correspondiente al ejercicio finalizado al 30 de junio de 1993.
2) Designación de dos Asambleístas para firmar el Acta de la Asamblea.
Montevideo, 8 de julio de 1994. EL DIRECTORIO.
*03) $ 325,80 3/pub 27434 Jul 13- v Jul 15*

# DIRECCION DE NECROPOLIS

## MONTEVIDEO
### INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO
### SERVICIO DE NECROPOLIS

Habiéndose presentado ante este Servicio los Sres. MARIA TERESA FERRER FERRARI y NELSON FERRER TRAPOLINI, en su calidad de titulares del nicho 331 del Cementerio del Paso Molino, solicitando la expedición de título duplicado por extravío del original, se hace pública esta petición por el término de diez días, emplazando por treinta días a quienes se creyeren con mayor derecho, para que comparezcan en forma ante este Servicio. Vencido el término del emplazamiento se procederá como se solicita.- Montevideo, 13 de junio de 1994.- Esc. Miguel Angel Perera, Sub - Director. Profesional.
*04) $ 905,00 10/pub 27167 Jul 08- v Jul 22*

# DISOLUCIONES Y LIQUIDACIONES DE SOCIEDADES CONYUGALES

## MONTEVIDEO
**(Ley 16.044 Arts. 3o. y 5o.)**
**Por disposición de los señores Jueces Letrados de Familia se hace saber que se ha decretado la disolución y liquidación de las sociedades legales de bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponda por derecho.**

### JUZGADO LETRADO DE FAMILIA
### SEXTO TURNO

WALDEMAR HEBERT ANNUNZIATTO MARTINO y MARIA DE LAS MERCEDES LARICCIA DE LEON (Ficha: 172/94).
Se habilitó la Feria Jud. Menor a los efectos de las publicaciones. Montevideo, 10 de junio de 1994.
Esc. Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
*05) $ 750,00 20/pub 27193 Jul 11- v Ago 08*

**(Ley 16.044 Arts. 3o. y 5o.)**
**Por disposición de los señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, se hace saber que se ha decretado la disolución y liquidación de las sociedades legales de bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponda por derecho.**

## ARTIGAS
### JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA
### SEGUNDO TURNO

ARIOSTO ITALO BERRUTTI NAVARRO y MARY ETEL AVILA CORREA (Ficha: B/96/94).
Habilítase la feria judicial menor.
Artigas, 30 de junio de 1994.
Ana T. Camara, Actuaria Adjunta.
*05) $ 750,00 20/pub 27445 Jul 13- v Ago 10*

# EMPLAZAMIENTOS

## MONTEVIDEO
### ENTES
ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico número 49-0476 habilitado en Avda. 18 de Julio 2038. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
*08) $ 108,60 3/pub 26858 Jul 12- v Jul 14*

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico número 49.03.22 habilitado en Daniel Fernández Crespo Nº 1829. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
*08) $ 108,60 3/pub 27335 Jul 12- v Jul 14*

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico 38 10 91, habilitado en calle Bvar. Aparicio Saravia 4377. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por el actual usuario. Plazo 30 días calendario.
*08) $ 108,60 3/pub 27379 Jul 12- v Jul 14*

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico Nº 49.02.78. Habilitado en Juan Paullier 1137. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
*08) $ 108,60 3/pub 27392 Jul 12- v Jul 14*

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico Nº 957892 habilitado en Treinta y Tres 1512 oficina 2b.
Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
*08) $ 108,60 3/pub 27399 Jul 13- v Jul 15*

ANTEL
Administración Nacional de
Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico número 460 habilitado en la ciudad de Sauce, Canelones. Deberá presentarse en Centro Comercial de A.N.T.E.L. por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.

*08) $ 108,60 3/pub 27435 Jul 13- v Jul 15*

## MINISTERIOS
## MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
### FUERZA AEREA
### DIRECCION GENERAL DE INFRAESTRUCTURA AERONAUTICA

Aeropuerto Int. de Carrasco 28 de junio de 1994. "Emplázase al auxiliar III F 4 SANTIAGO GIUFRA a reintegrarse a sus funciones de forma inmediata en la Dirección General de Infraestructura Aeronáutica, Dirección de Aeropuertos. (Cno. Carrasco Nº 5519), bajo apercibimiento de tenérsele por renunciante Art. 24 de la Ley 14.416 del 28/8/1975)".

*08) ( Cta. Cte.) 3/pub 52405 Jul 12- v Jul 14*

# LLAMADOS A ACREEDORES

## MONTEVIDEO

Ley 26/9/904.
LLAMADO A ACREEDORES. Comercio calle Garzón Nº 1205 L (Complejo 18 de Julio). Presentarse en el mismo.

*13) $ 724,00 20/pub 27398 Jul 13- v Ago 10*

# EDICTOS MATRIMONIALES

**Montevideo, julio 13 de 1994**
**Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley 9.906 del 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil.**
**"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como lo manda la Ley."**
**Espacio limitado a tres días por la Ley 9.906.**

## MONTEVIDEO

### OFICINA No. 1

LUIS ALBERTO ALVAREZ, 52 años, divorciado, albañil, oriental, domiciliado en Felipe Cardozo 2090 Block 4 B/302 y ALICIA MABEL ROCUMPAJ, 52 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Felipe Cardozo 2090 Block 4 B-302.

ALEJANDRO AHARONIAN, 32 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Gral. Aguilar 1292 y MARIELA YOSELIN MENDEZ, 25 años, soltera, maestra, oriental, domiciliada en Alsacia 3811.

ALVARO EDUARDO APRILE, 34 años, soltero, médico, oriental, domiciliado en Talcahuano 3572 y ALMA JANET SANTOS, 29 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Comercio 2120.

### OFICINA No. 2

JOSE MARCELO ESPEJO, 22 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Comercio 2106 y JANET JAQUELINE MARTINEZ, 25 años, soltera, peluquera, oriental, domiciliada en Irlanda 2046.

DANIEL BONORA, 46 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en China 1861 y SUSANA ELENA RAVERA, 37 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada China 1861.

### OFICINA No. 3

RUBEN ANGEL CARAMBULA, 67 años, divorciado, jubilado, oriental, domiciliado en Minnesota 2003 e INOCENCIA IMAZUL PALAVECINO, 59 años, divorciada, jubilada, oriental, domiciliada en Minnesota 2003.

### OFICINA No. 4

ESTEBAN DISNEY LOPEZ, 23 años, soltero, carpintero, oriental, domiciliado en Pamplona 2830 y STELLA MARIS GONZALEZ, 30 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Río Branco 1472.

INDALECIO FERNANDEZ, 51 años, divorciado, comerciante, oriental, domiciliado en Caonabo 256 y PERLA ERCILIA IZQUIERDO, 48 años, viuda, labores, oriental, domiciliada en Cno. Paso de la Arena 2018.

JUAN PABLO LARREA, 29 años, soltero, óptico, oriental, domiciliado en Juan Paullier 1834/2 y ANA LUISA GAMBETTA, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en García de Zuñiga 2257/401.

MARCELO FERNANDO LORENZO, 25 años, soltero, comerciante, oriental, domiciliado en Verdi 4525 y ROSSANA JANETTE VILLENAU, 25 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Verdi 4525.

CARLOS EDISON FURTADO, 25 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Fonseca 4565 y GABRIELA PEREIRA, 20 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en De los Stud 4624.

### OFICINA No. 5

ALEJANDRO FRANCISCO GARCIA, 34 años, divorciado, constructor, oriental, domiciliado en Gaboto 1134-6 y SYLVIA RAQUEL CRAVEA, 32 años, soltera, docente, oriental, domiciliada en Simón Bolívar 1193-902.

GONZALO GUTIERREZ, 30 años, soltero, comercio, oriental, domiciliado en Cerro Largo 1305-2 y NIBYA VERONICA RODRIGUEZ, 25 años, soltera, escribana, oriental, domiciliada en Joanicó 3640-5.

GUSTAVO GERARDO GOECKLER, 38 años, divorciado, contador, oriental, domiciliado en Gaboto 1480-204 y ALICIA BEATRIZ DIAZ, 30 años, soltera, escribana, oriental, domiciliada en Belgrano 2931-001.

PABLO GABRIEL GIMENO, 21 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Tacuabé 4959 y ANA LAURA CARBONERO, 22 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Ramón Márquez 3184 bis.

### OFICINA No. 6

MIGUEL ANDRES MATILLA, 27 años, soltero, empresario, oriental, domiciliado en Juan José de Arteaga 1375 y LUCIA ANA PEREZ, 22 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Clemente César 2375.

### OFICINA No. 7

ADRIAN PARATGE, 27 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Ambrosio Velazco 1598 e IVONNE ELIZABETH GARCIA, 32 años, soltera, médico, oriental, domiciliada en Ch. 99 Buceo Calle A N 1485 Block A.

JOSE LUIS QUINTERO, 23 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Pinta 1627 y SILVIA ROSARIO CESCATO, 28 años, soltera, empresaria, oriental, domiciliada en Pinta 1627.

EDGARDO ANTONIO PARMA, 28 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Defensa 2219 bis y PATRICIA LOURDES COLMAN, 23 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Chapicuy 3902.

### OFICINA No. 8

JORGE EDUARDO RODRIGUEZ, 28 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Del Fuerte 5535 y BLANCA ELENA BUENAHORA, 31 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Del Fuerte 5538.

CESAR ALEJANDRO RISSO, 20 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Continuación Charcas 2924 y RAQUEL ELODINA FERRANDO, 20 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Pasaje del Lago 3785 (Cerro).

MARCELO RASKIN, 32 años, soltero, docente, oriental, domiciliado en Buxareo 1167/102 y DINORAH HORING, 25 años, soltera, psicóloga, oriental, domiciliada en Ramón Massini 3426/901.

GONZALO JOSE REGA, 26 años, soltero, técnico agropecuario, oriental, domiciliado en Orinoco 5268 y MARIA NIBIA MAYOL, 23 años, soltera, podóloga, oriental, domiciliada en 21 de Setiembre 2480/106.

### OFICINA No. 9

SANTOS WILLIAM SEQUEIRA, 30 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Buenos Aires 386-4 y MARIA GABRIELA MISA, 23 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Valdense 3618.

### OFICINA No. 10

GUALBERTO TOME, 69 años, viudo, jubilado, oriental, domiciliado en San Fuentes 3153 Calle A y RAMONA ISABEL GONZALEZ, 60

años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en San Fuentes 2465.

*14) $ 53,00 3/pub.*

**Montevideo, julio 12 de 1994**
**Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley 9.906 del 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil.**
**"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como lo manda la Ley."**
**Espacio limitado a tres días por la Ley 9.906.**

## MONTEVIDEO

### OFICINA No. 1

LUIS ALBERTO ALMEIDA, 57 años, divorciado, jardinero, oriental, domiciliado en Acosta y Lara 2002 bis y ADELINA CARBALLO, 42 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Acosta y Lara 2002 bis.

DIEGO HECTOR DIAZ, 29 años, soltero, arquitecto, oriental, domiciliado en Rivera 3228 y LAURA ESTELA ABEL, 22 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Sarmiento 2240/403.

JULIO CESAR da ROSA, 24 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Charcas 2056 y GLADYS BARCELLOS, 33 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Ideario Artiguista 2257.

MIGUEL ANGEL AMORIN, 73 años, viudo, jubilado, oriental, domiciliado en Matías Alvarez 3866 y RAMONA ZUBIRI, 71 años, viuda, jubilada, oriental, domiciliada en Matías Alvarez 3866.

LEONARDO DIAZ, 29 años, soltero, téc. mecánico, oriental, domiciliado en Nicolás Bonomi 3315/606 e INES PONGIBOVE, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Nicolás Bonomi 3315/606.

### OFICINA No. 2

JAUME BORONAT, 27 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Uruguay 1575/102 y ANDREA CLAUDIA GENINAZZA, 26 años, divorciada, docente, oriental, domiciliada en Uruguay 1575/102.

LUIS JAVIER ESTEVEZ, 23 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en José Batlle y Ordóñez 6027/12 y GABRIELA PATRICIA STRAUMANN, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Pérez Castellanos 1243/14.

### OFICINA No. 3

MARCELO FEDERICO CABRERA, 23 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Colón 1388-1 y ELENA MARIA FAGUNDEZ, 21 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Rivera 2343-2.

### OFICINA No. 4

JORGE NELSON FERRARI, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Coronilla 596/1 y MARIA ELISA GONZALIAS, 24 años, soltera, docente, oriental, domiciliada en Coronilla 615 bis.

MARCELO EDUARDO FUENTES, 26 años, soltero, programador, oriental, domiciliado en Agraciada 2706/4 y SANDRA NAIR ACUÑA, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Marcelino Sosa 3023/2.

MANUEL LABASTIE, 46 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Victorio Venetto 1065 y ESTELA LAURA APOLITO, 29 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Calle 2 5522 Nuevo París.

BERNARDO FERRO, 20 años, soltero, comerciante, oriental, domiciliado en Portugal 4143 y MARIA LAURA OXLEY, 22 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Inglaterra 2043/13.

### OFICINA No. 5

ANDRES EDGARDO GALLARDO, 26 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Orestes Baroffio 3142 y VIVIANA BONINO, 18 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Orestes Baroffio 3142.

JOSE MARIA GALLEGOS, 70 años, divorciado, agricultor, oriental, domiciliado en Curuzucuatiá 2830 y MARIA EMA SOSA, 52 años, divorciada, labores, oriental, domiciliada en Consulado 3223.

JOSE MARIA ILLA, 50 años, viudo, empleado, oriental, domiciliado en Pan de Azúcar 2365-21 y MARIA MAGDALENA VARGAS, 21 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Mendoza 5378.

### OFICINA No. 6

JORGE ALEJANDRO MIRANDA, 21 años, soltero, estudiante, oriental, domiciliado en Durán 2170 A/301 y PAOLA FABIANA PRATTO, 22 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Besnes Irigoyen 5379.

### OFICINA No. 7

CARLOS RODOLFO PODESTA, 34 años, divorciado, comerciante, oriental, domiciliado en Gral. Flores 5439 y SANDRA ELIZABETH PREGONZI, 28 años, soltera, comerciante, oriental, domiciliada en Gral. Flores 5439.

ANIBAL FERNANDO PIÑEYRO, 23 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Cno. Maldonado 7059 y ANA DANIELA PERCIVALE, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Juan José de Amézaga 1840.

MARCELO TABARE PINTOS, 22 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Chimborazo 3281 y MARIA ELISA GOMEZ, 24 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Chimborazo 3281.

### OFICINA No. 8

PABLO DARIO ROSAS, 22 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Santiago de Chile 1016/1 y MARIA SANDRA RUFFA, 21 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en José Batlle y Ordóñez 3039/7.

### OFICINA No. 9

JUAN JOSE SUAREZ, 27 años, soltero, obrero independiente, oriental, domiciliado en San Fructuoso 1236/3 y LOURDES BEATRIZ MONZILLO, 26 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Espuelitas 4774.

DANIEL SALINAS, 28 años, soltero, comercio, oriental, domiciliado en Nueva Troya 3658 y VIRGINIA VERONICA LAPEYRE, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en San Martín 4140.

NESTOR FABIAN SCARIATO, 17 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Odriozola 3695 y ROSA KARINA FALLA, 16 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Irureta Goyena 2981.

LUIS ALBERTO SOTO, 27 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Pje. 59-4497 Cerro y MARCELA ADRIANA GIMENEZ, 23 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Pje. 59 4497 Cerro.

LUIS ALBERTO SPINELLI, 38 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Juan Carrara 3565/2 y ANA EVELYN VELAZQUEZ, 30 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Basilio Araújo 3775.

### OFICINA No. 10

EDUARDO ARIEL NUÑEZ, 29 años, divorciado, comerciante, oriental, domiciliado en Berro 1286/1001 y ADRIANA RAQUEL IBARRA, 28 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Arazatí 1121.

JOSE LUIS VITALI, 33 años, soltero, peluquero, oriental, domiciliado en Verdi 4339/101 y MARIA ALEJANDRA LARROSA, 21 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Agustín Sosa 4183.

*14) $ 53,00 3/pub.*

# PROPIEDAD LITERARIA Y ARTISTICA

## BIBLIOTECA NACIONAL

### REGISTRO DE DERECHOS DE AUTOR

Abril Deborah Sota Fernández, solicita la inscripción de la obra titulada "A VILLA CARLOS PAZ", de la cual se declaró autora. Montevideo, 5 de julio de 1994. Eduardo Muguerza Pereira, Director General.
*17) $ 271,50 10/pub 27061 Jul 07- v Jul 21*

Darío Alejandro Klein solicita la inscripción de la obra titulada "LA CRONICA POLICIAL EN EL URUGUAY", de la cual se declaró autor. Montevideo, 6 de julio de 1994. Eduardo Muguerza Pereira, Director General.
*17) $ 271,50 10/pub 27337 Jul 12- v Jul 26*

Enrique Ariel Urioste Pais solicita la inscripción de la obra titulada "CONTRERAS" de la cual se declara autor. Montevideo, 30 de junio de 1994. Eduardo Muguerza Pereira, Director General.
*17) $ 181,00 10/pub 26566 Jul 04- v Jul 15*

Ida Marta de Luis Bazzano, María Ines Allo, Ibis Cantaro, Florencia del Co y María del Carmen Silvera, solicitan la inscripción de las obras tituladas "HISTORIA, LITERATURA Y ARTE (Guía de Trabajos interdisciplinarios Primera Parte Europa de 1815 a 1870; Segunda Parte: Uruguay de 1870 a 1915 y Tercera Parte: EE.UU. de 1915 a 1945), de las cuales se declaran autoras. Montevideo, 14 de junio de 1994. Eduardo Muguerza Pereira, Director General.
*17) $ 452,50 10/pub 27060 Jul 07- v Jul 21*

MEMORY S.R.L. solicita la inscripción del dibujo para personaje denominado "MEMORY" del cual se declara propietaria y es autor Roni Lieberman. Montevideo, 28 de junio de 1994. Eduardo Muguerza Pereira, Director General.
*17) $ 271,50 10/pub 26721 Jul 05- v Jul 19*

Rosa Carmen Baroffio Burastero solicita la inscripción de la obra titulada "PALACIO SANTOS, SEDE DEL MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES", del cual se declara autora la misma.
Montevideo, 29 de junio de 1994.
Eduardo Muguerza Pereira, Director General.
*17) $ 271,50 10/pub 27077 Jul 08- v Jul 22*

Susana Pagés por Graciela Elissalde Marichal solicita la inscripción de la obra titulada "HAY ESPERANZA PARA LA LECTURA, HOY?", de la cual se declara autora la mandante. Montevideo, 17 de mayo de 1994.
Eduardo Muguerza Pereira, Director General.
*17) $ 271,50 10/pub 27202 Jul 11- v Jul 25*

VICENTE TORMO ALVAREZ solicita la inscripción de la obra titulada "DICHOS EN LATIN", de la cual se declaró autor. Montevideo, 4 de julio de 1994. Eduardo Muguerza Pereira, Director General.
*17) $ 271,50 10/pub 27026 Jul 07- v Jul 21*

**AGADU REGISTRA LAS OBRAS DE SUS ASOCIADOS**

Pequeño Derecho:
José Ignacio Delgado: "GATA FIERA" Album Musical.
Luis Enrique Wilkinson: "SOLITARIO DEL SOLDADO" Album Musical.
Daniel Mendoza y Mario Santamarta: "SIN DISFRAZ" Album Musical.
Mario Paz: "MOJADOS DE AMAR" Album Musical.
Ruben Edgar Ferreira: "YO SE QUE HAY UN DIOS" Album Musical.
Maximiliano Angelieri Cipolletti: "IPSE DIXIT" Album Musical.
Fernando Cabrera y Laura Canoura: "DIA DE CAMPO" Album Musical.
Pablo Echeverría: "CASTILLOS DE CRISTAL" Album Musical
Ronald Brancaccio: "RONALD 3" Album Musical
Dino Rotti: "REGRESO EN UNA CANCION" Album Musical.
Angel García: "ENTRE AMOR Y RECUERDO" Album Musical.
José Guillen: "SOLEDAD" Album Musical.
Vivian Casasco y Nibia Pizzo: "BOCHINCHE TRES" Album Musical.
Claudio Rinaldi: "COMPINCHE" Album Musical.
Oscar Gómez: "TANTO POR TANTOS" Album Musical.
Hugo Fattoruso, Graciela Girondo y Jorge Graf: "MOMENTOS" Album Musical.
Hugo Fattoruso, Ruben Rada y Gabriela Girondo: "VIAJE" Album Musical.
Ramón Aloguin, Paula Francolino y Juan Faccini: "DOS TRES Y ALGO MAS" Album Musical.
Ramón Aloguin, Paula Francolino, Fabio Techeira y Daniel Techeira: "EL CUARTO" Album Musical.
Luis Escalada y Alicia Escalada: "LA LLAVE DE TU CORAZON" Album Musical.
Leo Masliah: "COMERCIAL" Album Musical.
Sergio Esquerre: "PARA MABEL" Album Musical.
Daniel Deniesse: "CUANDO NO TODO ES POR AMOR" Album Musical.
Pequeño Derecho:
Víctor Viñeles y Leticia Romano: "PASEANDO POR JAPON" Tango.
Leticia Marianella Herrera. "EL PELEA POR MI" Canción.
Rodolfo Martínez Massia: "EL TITERE" Canción.
Carlos Benavides, Javier Costa y Delcio Bonilla: "POLCA DE LA BOLSA" Polca.
José Eduardo Useta: "SE VIENE LA VOLONTEADA" Canción.
Sergio Mochi: "ECOS DEL AYER" Milonga.
Luis Di Matteo: "CONCIERTO PARA CONTRABAJO Y ORQUESTA DE CUERDAS" Concierto.
Gustavo Dante Iocco Dalmedo: "ATILIO BOHEMIO" Seudónimo.
Julio César Di Bartolomeo: "YAMBO KENIA" Libretos de Carnaval 1994.
Raúl Castro: "FALTA Y RESTO" Libretos de Carnaval 1994.
Héctor Cíccola: "AURORA DE FEBRERO" Libretos de Carnaval 1994.
Marcelo Gerosa: "EVOCANDO CARNAVAL" Album de Carnaval 1994.
Gran Derecho:
Roy Berocay: "PATEANDO LUNAS" Novela.
Nicolás Loureiro: "LOCOCOLOR" Texto para Obra de Teatro de Títeres.
Roberto Andrade: "PATEANDO LUNAS" Adaptación teatral de la obra de Roy Berocay.
Robert Ravera: "MANUAL PARA GUITARRA POPULAR" Manual.
Luis Orpi: "LA ULTIMA LOCURA DE LUIS ORPI" Texto para la obra de Teatro.
Raúl Nasabay: "ENTRE MATES Y NIETOS" Album de versos.
Jorge Bonaldi, Luis Neira, Lydia Ducret y Adriana Ducret: "LA FAMILIA MAGICA" Textos, letra y música original de la obra.
Aura Correa de León: "HERENCIA" Cuento.
Leo Masliah: "LA CAIDA" Album de Textos.
Arturo De la Cruz: "MI DINOSAURIO FAVORITO" Textos, y música original para la Obra.
María Nicolás: "NOSOTRAS LAS DIVORCIADAS" Libro.
Raúl Medina: "URUGUAY NATURALEZA VIVA" 1 y 2 Música Original para programa de T.V.
Elena Zuasti y Mario Aguerre: "ALEGRES Y DIVERTIDAS CRONICAS DEL GIGANTE GARGANTUA Y SU HIJO PANTAGRUEL" Versión teatral y coreografías de la obra de F. Rabelas.
Margarita Graham: "CASCANUECES" Versión y adaptación para niños del ballet de Petipa-Ivanov. Música: P. Chaikovsky.
Marcel Skafar: "SPECTACULUM PSIKKOLOGICUS" Texto de la obra de teatro.
Ronald Santana y Javier Cabrer a: "LA AVENTURA DEL MAGO KEDRAMAN" Textos para la obra de Teatro. Música Original.
Eduardo Sarlós: "SARITA Y MICHELLE" (La x con una pata rota) Texto para la obra de Teatro. Montevideo, 27 de junio de 1994.
EDUARDO MUGUERZA PEREIRA, Director General.
*17) $ 2.534,00 10/pub 26964 Jul 07- v Jul 21*

# REMATES

## MONTEVIDEO
### JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL DE DECIMOSEGUNDO TURNO
**DANTE y GUSTAVO IOCCO**
**REMATE JUDICIAL**

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 12 Turno, dictada en autos caratulados: "BANCO PAN DE AZUCAR C/ RISOL S.A Y OTROS - INTIMACION Y EJECUCION DE HIPOTECA - FICHA 121/93, se hace saber que el próximo 26 de julio a las 14 y 30 horas en el local sede de la Asociación Nacional de Rematadores y Corredores, Zabala 1328 por intermedio de los Martilleros DANTE Y GUSTAVO IOCCO, Matrículas Nos 362 y 1716, RUC 211808550010, asistidos del Oficial Alguacil del Juzgado se procederá al remate público sin base y al mejor postor del siguiente bien inmueble sus anexos, construcciones y demás mejoras que le acceden sito en la 7a sección judicial del Departamento de Montevideo, empadronado con el No. 58.850, el cual según plano del Agr. Joaquín Spinak, de enero de 1966, inscripto en la Dirección General de Catastro con el No. 53.308, el 8/2/66, se compone de una superficie de 279 mts2 con 93 dm, que se deslinda de la siguiente forma: 10 mts 4 cm de frente al NO a la Avda Gral FFlores, entre las calles Martín García y Juan José de Amézaga, distando su punto medio 36 mts 86 cm de la esquina con la 1a de las calles citadas, las puertas de entrada al edificio se señalan con los Nos 2216 y 2218; 27 mts 77 cm al NE confinando con el Padrón No. 13678; 10 mts 12 cm al SE y 27 mts al SO lindando por ambos vientos con el Padrón 13679. SE PREVIENE: 1º) Que el mejor postor deberá consignar como seña en efectivo o cheque certificado y en moneda nacional el 30% de su oferta al bajarse el martillo. 2º) Que serán de cargo del comprador los gastos de escrituración, honorarios, certificados, la comisión de compra del Rematador e Impuestos, más el Impuesto previsto por la Ley 16.320 - o sea- el 3.99% y 2% respectivamente del precio del remate, etc 3º) Que será de cargo del Demandado la comisión de venta del Rematador e Impuestos - o sea- el 1.33% del precio del remate. 4º) Que los títulos de propiedad y demás antecedentes del bien a rematarse se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria, 25 de Mayo 523, Piso 3ero. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, 27 de junio de 1994.- Habilitandose la feria judicial menor.- Esc. María Amalia Berhouet, Actuaria.
*20) $ 675,00 5/pub 27075 Jul 08- v Jul 14*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/94 - HORA 13:15
BASE: 623,35 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 44.520

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Pablo PUPPO (MAT. 4274 - R.U.C. 211867130014), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, inmueble ubicado en la 16a.Sección Judicial del departamento de Montevideo, empadronado con el Nº88.875, que consta de una superficie de 500 mts., con frente a la calle César Cantú 3947.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 200 Nº 23.192 a nombre de Sergio Antonio ALVAREZ BATISTA y Raquel Rosa LAMOTH.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 24/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar $15.000 en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

20) (Cta. Cte.) 5/pub 52421 Jul 13- v Jul 20

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/94 - HORA 13:30
BASE:1947,63 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $139.100
CON FACILIDADES

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Juan BOCKING (MAT. 2951 - R.U.C. 211462960011), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº1.001, perteneciente al edificio sito en la 15a. Sección Judicial del departamento de Montevideo, empadronada con el Nº28.728/1001, que consta de una superficie de 74 mts. 46 dms., con frente a la Avenida Rivera Nº2476.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 145 Nº 32435 a nombre de Enrique Rodolfo PENADES MINTEGUI.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 17/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $71,42 . El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R.1.422,42 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 6 años, interés mensual 0,75%, comisión 3%, cuota U.R. 18,03 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994. LA GERENCIA.-

20) (Cta. Cte.) 5/pub 52422 Jul 13- v Jul 20

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/94 - HORA 13:45
BASE: 1.363,48 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 97.380
CON FACILIDADES

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Daniel PADULA (MAT. 5065 - R.U.C. 212204220013), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal 001, perteneciente al edificio sito en la 17a. Sección Judicial del departamento de Montevideo, empadronada con el Nº79.250/001, que consta de una superficie total de 57mts.65dms.,con frente a la calle Itacumbú Nº4221..-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 71 Serie 900 Nº 20.691 a nombre de Eulogio Aureo LOPEZ AGUTES.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 24/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.092,50 en concurrencia con dicho saldo.-

Condiciones del préstamo: plazo 25 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,07 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 1.936,26 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52423 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/94 - HORA 13.45**
**BASE: 2.227,95 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 159.120**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero José Luis Tournaben (MAT. 4729 - R.U.C. 212503060018), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 201, empadronada con el Nº 59.367/201, con un área de 30mts.20dm. perteneciente al edificio sito en la 10a. Sección Judicial de Montevideo, con frente a la calle Pilcomayo 4915.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 140 Nº 24.576 a nombre de César **BURGOS CAPRA** y María Reina **MANGARELLI ZANELLA**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 4/7/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de Julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.772 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 18 años, interés mensual 0,75%, comisión 3%, cuota U.R. 9,36 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 2.723,54 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 5 de Julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52424 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SUCURSAL Pando - 25 de Mayo 950 - 28/7/94 - HORA 14**
**BASE: 4.393,73 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 313.800**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero César Pomies (MAT. 2116 - R.U.C. 110035200018), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, inmueble sito en la 7a. Sección Judicial de Canelones, balneario Lomas de Solymar, empadronado con el Nº22.507, con un área de 843 mts. 85 dm. con frente a la calle Restingas, entre transversal y Gaviotas.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 100 Nº 49.569 a nombre de Fernando **MARCOS MARTINEZ** y Araceli **VILLAFAN DUARTE**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 23/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de Julio de 1994 es de $ 71,42.- El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.365,20 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 21 años, interés 0,6667% mensual, comisión 2%, cuota 8,20 U.R. aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 2.935,07 a la tasa correspondiente al saldo del préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sec. Procuración. Fernández Crespo 1508 o en Suc. Pando. Montevideo, 7 de Julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52425 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/94 -**

HORA 14:00
BASE:3.991,88 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $285.100
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Jaime CALLANDER (MAT. 4254 - R.U.C. 211865670011), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal 604, perteneciente al edificio sito en la 15º Sección Judicial del departamento de Montevideo, empadronada con el Nº407.701/604, que consta de una superficie de 61 mts 38dms con frente a la calle Patria Nº583.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 500 Nº 64.610 a nombre de Laura Ester ALVAREZ CASTRO.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 24/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $71,42 . El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R.3.723,09 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,75 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R.3.094,20 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo,1º de julio de 1994 .- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) S/pub 52426 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/07/94 - HORA 14:15
BASE: 2.563,99 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 183.120.-
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Ernesto Suarez (MAT. 585 - R.U.C. 080015280010), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 018 que forma parte del edificio sito en la 7a. Seccion Judicial de Canelones, empadronada con el Nº 13.110/018, con un área de 47 mts. 57 dms., con frente a Rambla Costanera (Ruta 10) entre calles 76 y 77, Solymar.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 22 Serie 122 Nº 2.557 a nombre de Osvaldo Fernando ROSADILLA PEREZ y Nibia Graciela MAURIN PEREIRA.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 21/06/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42.-. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.835.- en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 21 años, interés mensual 0,5833 comisión 2%, cuota U.R. 7,58 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 3.187,99 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) S/pub 52427 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/07/94 - HORA 14:45
BASE: 6.194,34 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 442.400.-
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Jaime Callander (MAT. 4254 - R.U.C. 211865670011), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 906, que forma parte del edificio sito en la 18º sección judicial de Montevideo, empadronada con el Nº 28.215/906, con una superficie de 61 ms. 34 dm. con frente a la calle Santiago Rivas Nº 1679.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 145 Nº 41.605 a nombre de Mario Elías PEREIRA BARBOZA y Sonia MOLINA o Sonia MOLINA MOREIRA.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y segun información del Registro correspondiente al 16/06/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo:

integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 5.166.- en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,75 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 4.972,41 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 4 de julio de 1994..- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52428 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SUCURSAL Dolores - Carlos P.Puig Nº1700- 28/7/1994 - HORA 15**
**BASE: 1.322,18 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 94.430**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Carlos Monnet (MAT. 4176 - R.U.C. 180077580014), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, Inmueble sito en la 3ra. Sección Judicial de Soriano, localidad de Dolores, empadronado con el Nº 88, con un área de 735 metros, con frente a la calle Paysandú Nº 1416, entre las calles Lorenzo Carnelli y Misiones.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 71 Serie 400 Nº 12.572 a nombre de **MARIO RAUL MOREIRA**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 24/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42.- El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 632,62 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés 0,6667% mensual, comisión 2%, cuota 8,36 U.R. aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 664,55 a la tasa correspondiente al saldo del préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sec. Procuración. Fernández Crespo 1508 o en Suc. Dolores. Montevideo, 7 de julio de 1994.-
LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52429 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SUCURSAL ROCHA - 18 de Julio 120 - 28/7/94 - HORA 15:00**
**BASE: 594,79 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 42.480.-**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Carlos Umpierrez (MAT. 2097 - R.U.C. 150046500017), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, inmueble ubicado en la 1ra. sección judicial del departamento de Rocha, empadronado con el Nº 4.767, con una superficie de 278 m. 54 dm. de frente a Av. Brasil esq. calle Nº 2.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 71 Serie 400 Nº 5.917 a nombre de **Félix Mormelio DE LOS SANTOS CENTURION**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y segun información del Registro correspondiente al 22/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar $ 15.000.- en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42.- El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 618.- en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 19 años, interés 0,6667% mensual, comisión 2%, cuota 8,55 U.R. aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 603,92 a la tasa correspondiente al saldo del préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sec. Procuración. Fernández Crespo 1508 o en Suc. Rocha. Montevideo, 1º de julio de 1994.-
LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52430 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SUCURSAL Melo - Aparicio Saravia 551 - 28/7/94 - HORA 15**
**BASE: 641,28 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 45.800**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Pio Yan Segredo Viera (MAT. 4802 - R.U.C. 030091670014), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, inmueble empadronado con el Nº 7145 con una superficie de 145 mts. 75 dms., sito en la 1a. Sección Judicial del departamento de Cerro Largo, ciudad de Melo, con frente a la calle Remigio Castellanos (ex Montevideo) Nº 374 y 374 Bis.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 071 Serie 400 Nº 4.649 a nombre de José Celmar **MILINDRES SOSA** y Olga **GOMEZ De CORREA**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 29 de junio de 1994, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42.- El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) **El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 519,34 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 10 años, interés 0,6667% mensual, comisión 2%, cuota 12,13 U.R. aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-**

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 300,24 a la tasa correspondiente al saldo del préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sec. Procuración. Fernández Crespo 1508 o en Suc. Melo. Montevideo, 6 de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52431 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SUC. PASO DE LOS TOROS - Sarandí 359 - 28/07/94 - HORA 15:00**
**BASE: 3.955,47 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 282.500.-**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Waldemar Machín (MAT. 2176 - R.U.C. 050017160010), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 008, que forma parte del edificio sito en la 10a. sección judicial del departamento de Tacuarembó, empadronada con el Nº 3.796/008, con un área de 49 m. 17 dm., con frente a la calle Aparicio Saravia 989, Paso de los Toros.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 140 Nº 54.080 a nombre de Ruy Abel **ARBIZA LENCINA** y Naybi Claudia **AIZPUN CANALES**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 21/06/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42.- El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) **El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 3.370,50 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 23 años, interés 0,75% mensual, comisión 2%, cuota 8,59 U.R. aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-**

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podra acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 2.839,28 a la tasa correspondiente al saldo del préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sec. Procuración. Fernández Crespo 1508 o en Suc. Paso de los Toros. Montevideo, 1 de julio de 1994.-LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52432 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/94 - HORA 15:15**
**BASE: 2.676,98 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 191.190**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero José PETRUSKEVICIUS (MAT.4319 - R.U.C. 211510180017), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº502, empadronada con el Nº115.517/502, con un área de 47m. 85 dms., construida en el inmueble sito en la 4ta. Sección Judicial de Montevideo, con frente a la Av. Ramón Anador Nº 3856/58 y tambien de frente a Br. José Batlle y Ordoñez por ser esquina.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca **Clase 76 Serie 140 Nº 41.639** a nombre de **María Sabina ZUNINO DE LEON**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y segun información del Registro correspondiente al 30/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 4.077 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,75%, comisión 2%, cuota U.R. 9 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 3.490,59 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 6 de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52433 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/07/94 - HORA 15:15
BASE: 2.633,72 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 188.100.-
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Alejandro Agustoni (MAT. 5069 - R.U.C. 212679570019), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 403 que forma parte del edificio sito en la 19º sección judicial de Montevideo, empadronada con el Nº 87.577/403, con una superficie de 34 ms. 2 dm., con frente a Avda. 8 de Octubre Nº 2487.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 140 Nº 33.262 a nombre de Perla Gladys CARAVIA GARIBOTTI.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 16/06/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.418,71 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 19 años, interés mensual 0,75%, comisión 3%, cuota U.R. 9,17 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 1.459,74 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 4 de julio de 1994..- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52434 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/1994 - HORA 15.45
BASE: 5.480,26 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 391.400
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero RUBEN ARAUJO PIRRO (MAT. 2383 - R.U.C. 210825130018), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, Unidad de propiedad horizontal Nº 013, padrón 94.865/013, con un área de 54 mt. 83 dm. perteneciente al edificio sito en la 16a. Seccion Judicial de Montevideo, con frente a la calle José M. Guerra Nº 3789..-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 145 Nº 34.161 a nombre de Ruben Darío MARTINEZ RODRIGUEZ y Graciela María CARABALLO LAZO.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 23/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de JULIO de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 4.171,50 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 19 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,94 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R.

3.929,89 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 6 de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52435 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/94 - HORA 15 y 45
BASE: 2.695,32 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 192.500
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Osvaldo Rodríguez (MAT. 4355 - R.U.C. 212096600019), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, Unidad de Propiedad Horizontal Nº801, empadronada individualmente con el Nº 9124/801, con una superficie de 36 mts. 78 dms., que forma parte del edificio sito en la 2da. Sección Judicial de Montevideo, con frente a la calle Santiago de Chile Nº 1205 esquina Canelones.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 145 Nº 39.239 a nombre de Susana Dolores Elvira KLINGER LANDO.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 17 de junio de 1994, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.589,79 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 18 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 8,15 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 1.849,18 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 5 de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52436 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/94 - HORA 16
BASE: 1.411,36 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 100.800
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Heinz Binnes (MAT. 182 - R.U.C. 210341180017), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, inmueble empadronado con el Nº 168.830 con una superficie de 516 mts. 2590 cms. sito en la 9a. seccion judicial de Montevideo, con frente a la calle Camino Santos Nº 4370 entre Covadonga y Yucutujá.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipotecas Clase 100 Serie 800 Nº 76 y Clase 076 Serie 600 Nº 53.661 a nombre de José Luis MANRIQUE RIOS.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 17 de junio de 1994, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 1.289,71 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones de los préstamos: plazo 12 años, comisión 2%, interés mensual para la hipoteca 100/800/76: 0,6667% y para la hipoteca 76/600/53.661: 0,5833%; cuota para la hipoteca 100/800/76: U.R. 10,82 y para la hipoteca 76/600/53.661: UR 10,28 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo respectivamente (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podra acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 664,56 a la tasa correspondiente a los préstamos ejecutados.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 5 de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52437 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 28/7/94 - HORA 16:30
BASE: 4.971,01 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 355.030
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Miguel A. INFANTE (MAT. 455 - R.U.C. 210334130018), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 005, del Block "A", con frente al pasaje Follas Novas 4516, empadronada individualmente con el Nº 52.920/005, con una superficie de 56,89 mts., y que forma parte del Conjunto Habitacional sito en la 11a. Seción Judicial de Montevideo, con frente a las calles Millán y Molinos de Raffo.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 145 Nº 25150 a nombre de Emilio SILVA MARTINO y Margareth OTERO de SILVA.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 20 de junio de 1994, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,4 El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 3.492 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 18 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 8,15 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 2.850,92 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 5 de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52438 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/07/94 -**
**HORA 13:30**
**BASE:7.171,94 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $512.220**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Waldemar Fernández (MAT. 2872 - R.U.C. 040015050016), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, locales 071 y 073, empadronados individualmente con los Nos. 80.283/071/M y 80.283/073/M con una superficie de 283 mts. 16 dms. y 20 mts. 25 dms. respectivamente que forma parte del edificio sito en la 14ta. Sección Judicial de Montevideo, con frente a la calle Pascual Costa Nº 3879 A Block M ( Centro Comercial Parque Posadas).-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 105 Serie 000 Nº 121 a nombre de URUESPA Sociedad de Responsabilidad Limitada.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 16/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) La venta no comprende maquinarias y demás instalaciones empotradas o no que pudieran encontrarse en el local.-

4º) El mejor postor deberá: a) consignar el 10% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

5º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

6º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 12.545,93 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 15 años, interés mensual 0,5833%, comisión 3%, cuota U.R. 8,99 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo .-

7º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del remate, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

8º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 9.137,60 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

9º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52439 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 -**
**HORA 14.45**
**BASE: 6.723,61 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 480.200**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Raul Irureta Goyena (MAT. 402 - R.U.C. 210236860011), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 501, empadronada con el Nº583/501, con una superficie de 57 mts. 78dm. perteneciente al edificio sito en la 1a. Sección Judicial de Montevideo, con frente a la calle Tacuarembó Nº1576.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 145 Nº 41.671 a nombre de Teresa GONZALEZ DELORENZI.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y segun información del Registro correspondiente al 17/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de Julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 5.202 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,75 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del

adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 5.055,68 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 5 de Julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52440 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 13:45**
**BASE: 783,39 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 55.950**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Otto Muller Roland (MAT. 2796 - R.U.C. 211192290019), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal 202, que forma parte del edificio sito en la 7ª Sección Judicial de Montevideo, empadronada individualmente con el Nº 78928/202, consta de una superficie de 43 mts. 42 dms, con frente a la Avenida Daniel Fernández Crespo Nº 1912 Bis.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 71 Serie 600 Nº 13.877 a nombre de **Irma Elsa PEREZ ARBALLO**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 14/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) **El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 660,28 en concurrencia con dicho saldo.**- Condiciones del préstamo: plazo 18 años, interés mensual 0,75%, comisión 2%, cuota U.R. 9,36 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 610,03 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52441 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 14:00**
**BASE: 8.728,65 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 623.400**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero María Mañana (MAT. 5088 - R.U.C. 212679830010), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, inmueble sito en la 8ª Sección Judicial de Montevideo, empadronado con el Nº 10.296, consta de una superficie de 261 mts. 12 dms., con frente a las calles Guatemala y Arturo Lezama antes Pampas por ser esquina.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 075 Serie 100 Nº 168 a nombre de **Rogelio FERNANDEZ SALGUEIRO y Arsenia FERNANDEZ FERNANDEZ**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 07/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) La venta no comprende maquinarias y demás instalaciones empotradas o no que pudieran encontrarse en el local.-

4º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituracion por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

5º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

6º) **El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 4.941 en concurrencia con dicho saldo.**- Condiciones del préstamo: plazo 15 años, interés anual 7%, cuota U.R. 8,99 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de prestamo.-

7º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 5 de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52442 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 14:15**
**BASE: 5.669,28 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 404.900**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL**

URUGUAY, el martillero José PEREZ GODOY (MAT. 430 - R.U.C. 210193620014), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal 901, que forma parte del edificio sito en la 18ª sección judicial de Montevideo, padrón 100.017/901 con un área de 56 mts. 71 dms. y frente a la calle Santiago Gadea nº 3321.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 22 Serie 122 Nº 1417 a nombre de Oscar Alberto GIORDANO SOTO y María Elisa MAPIAS GONZALEZ.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 16/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 3.369,60 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,75 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 3.861,40 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52443 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 14:30
BASE: 2.086,11 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 148.990
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Arnaldo SUNHARY (MAT. 443 - R.U.C. 210372770010), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal nº 002 que forma parte del edificio sito en la 19ª sección judicial de Montevideo, padrón 135.530/002, con un área de 62 mts. 21 dms. y frente a la calle Juan Ramón Gómez 2476.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 100 Serie 600 Nº 7159 a nombre de Carlos GONZALEZ MELGAREJO y Elena Exaltación SOSA VICA.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 16/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 1.992,40 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 25 años, interés mensual 0,6250%, comisión 2%, cuota U.R. 7,39 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 1.386,96 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52444 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 14,30
BASE: 3.583,03 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 255.900
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Luis Cal (MAT. 181 - R.U.C. 211601920013), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, inmueble sito en la 10ª Sección Judicial de Montevideo, empadronado con el Nº 118.211, con una superficie de 773 mts. 50 dms., con frente a la calle Belanger Nº 7230.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 150 Nº 60.280 a nombre de Daniel AITA DIAZ y María del Carmen IZETTA GONZALEZ.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 16/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 72.41. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 3.462,03 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 25 años,

interés mensual 0,5833%, comisión. 2%, cuota U.R. 7.07 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 2.998,42 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, julio 5 de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52445 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 14.45**
**BASE: 1.940,21 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 138.570.**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Gustavo Lujan (MAT. 2404 - R.U.C. 211376670019), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad Nº 331 de propiedad horizontal, empadronada con el Nº 72.477/331, con una superficie de 56 mts. 46 dms. que forma parte del Block H, del Complejo "Parque del Sol" ubicado en la 5ª Sección Judicial de Montevideo, con frente a la calle Circunvalación 20 mts. Nº 3934 esq. Himalaya.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 145 Nº 14.502 a nombre de **Edgar Antin BILAT HERRERA y Dolly Magali RIVOIR NEGRIN.-**

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 23/6//94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) **El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.815,20 en concurrencia con dicho saldo.-** Condiciones del préstamo: plazo 17 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 8,40 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 2.351,84 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52446 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 15**
**BASE: 5.061,61 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 361.500**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Exequiel PANZARDI (MAT. 546 - R.U.C. 210534800017), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal nº 502, con un área de 94,83 mts., empadronada individualmente con el nº 31.895/502, y que forma parte del edificio denominado "Torre Ellauri", sito en la 15a. Sección Judicial de Montevideo, con frente a la calle José Ellauri 757.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 140 Nº 48.323 a nombre de **Felipe Nicolás MERCADER MELCIS y María del Rosario FURTADO CAZES.-**

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y segun información del Registro correspondiente al 17/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) **El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 4.679,89 en concurrencia con dicho saldo.-** Condiciones del préstamo: plazo 21 años, interés mensual 0,75%, comisión 3%, cuota U.R. 8,85 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 3.102,07 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) A los solos efectos del art. 87 de la Carta Orgánica y como notificación a la acreedora, se hace constar que existiría una segunda hipoteca a favor de "Iorn Sociedad Anónima".-

9º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 5 de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52447 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SUCURSAL NUEVA HELVECIA- 33 Nº1215 - 29/07/94-HORA 15:00
BASE: 1.227,39 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 87.660
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Waldemar Carbajal (MAT. 2295 - R.U.C. 040060460015), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, inmueble sito en la 14ª Sección Judicial de Colonia, ciudad de Juan L. Lacaze, empadronado con el Nº 887, consta de una superficie de 505 mts., con frente a la calle Cataluña entre las calles Salto y Montevideo.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 100 Serie 600 Nº 1380 y 100/800/1379 a nombre de Julio Fernando PERCIVALE FAVRE y Mirta Raquel MORALES LOPEZ.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 16/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42.- El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.052,05 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 25 años, interés 0,6250% mensual, comisión 2%, cuota 7,40 U.R. aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguineos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 1.539,72 a la tasa correspondiente al saldo del préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sec. Procuración. Fernández Crespo 1508 o en Suc. NUEVA HELVECIA. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52448 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SUCURSAL ROCHA - 18 de Julio 120 - 29/7/94 - HORA 15:00
BASE: 1.356,76 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 96.900
CON FACILIDADES

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Carlos Umpierrez (MAT. 2097 - R.U.C. 150046500017), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal 002, que forma parte del edificio sito en la 1ª Sección Judicial de Rocha, ciudad del mismo nombre, empadronada individualmente con el Nº 577/002, consta de una superficie de 92 mts. 29 dms., con frente a la calle Dr. Julián Graña entre las calles Piedras y Rincón.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 100 Serie 600 Nº 7066 y 100/800/7067 a nombre de Milton Yoel MORALES URETA.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 20/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71.42.- El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 1.251,04 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 25 años, interés 0,6250% mensual, comisión 2%, cuota 7,39 U.R. aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podra acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 1.012,57 a la tasa correspondiente al saldo del préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sec. Procuración. Fernández Crespo 1508 o en Suc. Rocha. Montevideo, 1º de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52449 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SUC.Trinidad - Dr L.A. De Herrera 562 - 29/7/94 - HORA 15:00
BASE: 453,65 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 32.400

Por disposición del BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY, el martillero Alberto Larrea (MAT. 746 - R.U.C. 060000760017), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, solar con construcciones, sito en la primera Sección Judicial del departamento de Flores, ciudad de Trinidad, empadronado con el Nº 2115, consta de una superficie de 922 mts. 1365 cms., con frente a la calles Piedras y Fray Ubeda por ser esquina.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 71 Serie 400 Nº 3218 a nombre de Miguel Angel ROMERO LAGUNA y Elsa Esther CEJAS ANDRADA.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y segun información del Registro correspondiente al 16/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su

Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 30% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508 o en Suc. Trinidad. Montevideo, 1 de Julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52450 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 15.00**
**BASE:5.394,85 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 385.300**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Carlos Sansone Uriarte (MAT. 4952 - R.U.C. 210996670023), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 401, empadronadonada con el Nº 67.726/401, con una superficie de 54 mts. 84 dms. perteneciente al edificio sito en la 4ª Sección Judicial de Montevideo, con frente a la calle Comercio Nº 2468.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 145 Nº 46.632 a nombre de José Walter SEIJAS MARMOL y Hortensia SILVA SILVA.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 23/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 4.059.- en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,75 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 3.848,04 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, julio 5 de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52451 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SUCURSAL MELO - APARICIO SARAVIA Nº551 - 29/7/94 - HORA: 15**
**BASE: 714,93 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 51.060**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Rómulo J. Bonavoglia (MAT. 190 - R.U.C. 030020510014), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, solar baldío sito en la primera sección judicial del departamento de Cerro Largo, ciudad de Melo, empadronado con el Nº 7.884, señalado con la letra B, el cual consta de una superficie de 692 metros y se ubica de frente a la calle Pública sin número, entre Manantiales y Baldío.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 071 Serie 400 Nº 15.623 a nombre de María Deoflides FONSECA LOPEZ.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 16/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 30% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508 o en Suc. Melo. Montevideo, 4/7/94.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52452 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SUCURSAL PANDO - 25 de Mayo Nº950 - 29/07/94 - HORA 16:30**

**BASE: 2.408,29 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 172.000**

**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero **Winston Provenza** (MAT. 1247 - R.U.C. 110031330014), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, solar con construcciones, empadronado con el Nº13.896, señalado con el Nº40 de la manzana 242, sito en la 19na. sección judicial del departamento de Canelones, Balneario Solymar, el cual consta de una superficie de 545mts. 89dms. y se ubica de frente a la calle Nº20 entre Avenida H y calle Nº56.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 150 Nº 65.454 a nombre de Ovalberto Melitón **CUTI LAENS** y María Cristina **DUARTE GIRALDES**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 21/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42.- El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.260,75 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 25 años, interés 0,5833% mensual, comisión 2%, cuota 7,07 U.R. aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 3.181,22 a la tasa correspondiente al saldo del préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sec. Procuración. Fernández Crespo 1508 o en Suc. Pando. Montevideo, 7/7/94.- **LA GERENCIA**.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52453 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**

**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 15.15**

**BASE:3.196,16 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 228.270**

**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Gabriel Oribe Barrán (MAT. 4296 - R.U.C. 211995010011), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 706, empadronada con el Nº 86.313/706, con un área de 59 mts 97 dms, que forma parte del edificio sito en la 19ª Sección Judicial de Montevideo, con frente a la calle Luis A. de Herrera Nº 3305/07.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 145 Nº 53.460 a nombre de Nicolás Cipriano **ACOSTA LOPEZ** y María del Carmen **ALMEIDA SILVERA**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 23/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 4.716. en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 23 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,30 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 4.403,52 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 1º de julio de 1994 .- **LA GERENCIA**.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52454 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**

**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29-7-94 - HORA 15:30**

**BASE: 3.190,28 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 227.850**

**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Alejandro Vargha (MAT. 3705 - R.U.C. 211232160013), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal No.1401, empadronada individualmente con el No.179.621/1401, la cual consta de una superficie de 61mts. 31dms. y forma parte del edificio sito en la 18va. sección judicial del departamento de Montevideo, con frente a la calle Dr. Manuel Quintela No.3166 entre las calles Navarro y Las Heras.-.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 140 Nº 41.337 a nombre de Juan Carlos **VILLANUEVA OMS** y Teresa Raquel **FERNANDEZ DURANTE**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y segun información del Registro correspondiente al 24-6-94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades

acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º)El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 4.741,74 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,75 %, comisión 2%, cuota U.R. 9 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 2.529,77 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) A los solos efectos de lo establecido en el art. 87 inc. 3º de la Carta Orgánica y como notificación al acreedor, se hace constar que según información que obra en poder del Banco, existiría un segunda hipoteca gravando el bien a favor de la empresa "BERLEY S.A".-

9º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 4 de julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52455 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 16:00**
**BASE: 4.234,36 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 302.418**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Carlos Sansone (MAT. 4952 - R.U.C. 210996670025), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal No.701, empadronada individualmente con el No.21.302/701, la cual consta de una superficie de 76mts. 63dms. y forma parte del edificio sito en la 6ta. sección judicial del departamento de Montevideo, con frente a la calle Pablo de María No.1576.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 140 Nº 44.440 a nombre de Juan Miguel **GARCIA ALTOLAGUIRRE** y Zulma Myrtha **RUIZ DIAZ ENRIQUEZ**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 24/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

**5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 6.541,20 en concurrencia con dicho saldo.-** Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,75%, comisión 3%, cuota U.R. 9 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 5.562,80 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 4/6/94.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52456 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SUCURSAL TRINIDAD-Luis A. de Herrera 562- 29/7/94- HORA 16:00**
**BASE: 1.626,44 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 116.160**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Margarita Prado (MAT. 4759 - R.U.C. 060034330015), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, Unidad de Propiedad Horizontal 101, que forma parte del edificio sito en la 1ª Sección Judicial de Flores, ciudad de Trinidad, empadronada individualmente con el Nº 432/101, consta de una superficie de 44 mts. 3 dms., con frente a la calle Lavalleja entre las calles Treinta y Tres y 18 de Julio.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 22 Serie 122 Nº 3780 a nombre de Mario Ubaldo **TOURREILLES GUERRERO**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 16/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, mas el I.V.A en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42.- El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

**5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 2.610 en concurrencia con dicho saldo.-** Condiciones del préstamo: plazo 22 años, interés 0,5833% mensual, comisión 2%, cuota 7,43 U.R. aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades

ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 2.431,52 a la tasa correspondiente al saldo del préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sec. Procuración. Fernández Crespo, 1508 o en Suc. Trinidad. Montevideo, 1º de julio de 1994.-
LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52457 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 16:45
BASE: 3.033,60 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 216.660
CON FACILIDADES

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Daniel Cura (MAT. 4819 - R.U.C. 211764010016), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº 102, empadronada con el Nº 1.052/102, con un área de 52mts.52dm., perteneciente al edificio sito en la 1a. Sección Judicial de Montevideo, con frente a la calle Guayabos Nº 1.588 entre Tacuarembó y Carlos Roxlo.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 140 Nº 33.564 a nombre de Armando Gustavo **UMPIERREZ BERRUTTI** e Ivanoska **CHAGAS NOBLE**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 4/7/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de Julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) **El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R.** 4.770 en concurrencia con dicho saldo.- Condiciones del préstamo: plazo 19 años, interés mensual 0,75%, comisión 3%, cuota U.R. 9,17 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer usò de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 3.654,48 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 5 de Julio de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52458 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 16,15
BASE: 1.922,43 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 137.300
CON FACILIDADES

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Maria Gorlero (MAT. 3633 - R.U.C. 211189400011), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, inmueble sito en la 7ª Sección Judicial de Canelones, paraje "Parque de Solymar", empadronado con el Nº 27.744, solar 17 Manzana Nº 5, con una superficie de 743 mts. 02 dms. con frente a la calle Las Chicharras entre De Las Liebres y calle De Los Pinos.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 200 Nº 58.713 a nombre de Juan Carlos **DIAZ CARDOZO** y Susana **MESANZA FERNANDEZ**.-

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 24/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio, impuestos departamentales y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

5º) **El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 1.428,30 en concurrencia con dicho saldo.**- Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,75 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 1.237,60 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuracion. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, julio 5 de 1994.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52459 Jul 13- v Jul 20*

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL

SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY
FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 16:30
BASE: 4.487,54 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 320.500
CON FACILIDADES

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Hagop Hagopian (MAT. 4647 - R.U.C. 212220920016), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal Nº801, empadronada individualmente con el Nº101.187/801, la cual consta de una superficie de 49mts.96dms. y forma parte del edificio sito en la cuarta seccion judicial del departamento de Montevideo, con frente a

la calle Solferino Nº4039.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 76 Serie 145 Nº 45349 a nombre de Pablo **NUÑEZ COUNIO y Eva AQUINO BEVANS.-**

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 17/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos; aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

**5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 4.140 en concurrencia con dicho saldo.-** Condiciones del préstamo: plazo 20 años, interés mensual 0,5833%, comisión 2%, cuota U.R. 7,75 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 3.200,87 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 5/7/94.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52460 Jul 13- v Jul 20*

**BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY - EJECUCION EXTRAJUDICIAL**

**SALON DE ACTOS DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**
**FERNANDEZ CRESPO 1508 - PISO 3º - 29/7/94 - HORA 16:45**
**BASE: 3.428,03 UNIDADES REAJUSTABLES EQUIV. A $ 244.830**
**CON FACILIDADES**

Por disposición del **BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY**, el martillero Marino Palla (MAT. 4935 - R.U.C. 211943840013), venderá en remate público, al mejor postor y en las condiciones indicadas, unidad de propiedad horizontal No.012, empadronada individualmente con el No.64.922/012, la cual consta de una superficie de 56mts.40dms. y forma parte del edificio sito en la 10ma. sección judicial del departamento de Montevideo, con frente a la calle Almirón No.5495.-

1º) Esta ejecución se dispone por aplicación de los arts. 80 y 81 de la C. Orgánica en hipoteca Clase 076 Serie 140 Nº 27.631 a nombre de José **CARBIA NEUBOURG o NEURBOURG y Alicia RODRIGUEZ PRENDEZ o PRENDES.-**

2º) El bien se vende en actual estado de conservación y ocupación, y según información del Registro correspondiente al 24/6/94, no existe contrato de arrendamiento registrado. El Instituto ejercitará las facultades acordadas por el numeral 7º del art. 81 de su Carta Orgánica, para la entrega del inmueble libre de ocupantes.-

3º) El mejor postor deberá: a) consignar el 20% de su oferta en concepto de seña y a cuenta del precio y el 1% de comisión del rematador, más el I.V.A., en efectivo y en el acto; b) escriturar dentro de 10 días de avisado por el Banco, siendo de su cargo: integrar el precio, abonar gastos, impuestos, honorarios de escrituras, certificados y lo que se adeude al día de la escrituración por cargas relativas al inmueble, por ejemplo: gastos comunes, consumos, impuestos, aportes B.P.S., etc.-

4º) El valor de la unidad reajustable en el mes de julio de 1994 es de $ 71,42. El saldo de precio se abonará con el valor de la unidad vigente al momento del o de los pagos a cuenta del mismo.-

**5º) El comprador podrá financiar el saldo de precio del remate, hasta un máximo de U.R. 3.880,80 en concurrencia con dicho saldo.-** Condiciones del préstamo: plazo 19 años, interés mensual 0,75%, comisión 3%, cuota U.R. 9,17 aproximadamente por cada U.R. 1.000 de préstamo (se deberá acreditar ingresos suficientes de acuerdo a la normativa vigente). Destino del bien: vivienda propia del adquirente o sus familiares consanguíneos hasta segundo grado inclusive.-

6º) En caso de integrar la totalidad del precio sin hacer uso de las facilidades ofrecidas, el mejor postor podrá acceder a la bonificación vigente a la fecha del pago, la que se aplicará sobre la suma que correspondiera financiar.-

7º) De hacer uso de las facilidades ofrecidas, serán de cargo del comprador los intereses desde el día del remate hasta la fecha de escrituración, generados por U.R. 4.144,95 a la tasa correspondiente al préstamo ejecutado.-

8º) Informes en la Sección Procuración. Daniel Fernández Crespo 1508. Montevideo, 4/7/94.- LA GERENCIA.-

*20) (Cta. Cte.) 5/pub 52461 Jul 13- v Jul 20*

# COLONIA

## JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

EDICTO.- Por disposición de la Sra Juez de Paz Departamental de Colonia.Dra. Maria del Carmen Corujo Milan,en autos:"INTENDENCIA MUNICIPAL DE COLONIA C/ MOREIRA VIÑA,ESTEBAN Y OTRA.JUICIO EJECUTIVO.-FICHA 352/92",tramitados en el Juzgado de Paz Departamental de Colonia se hace saber que el dia 22 de julio de 1994 a la hora 14 en Ruta 1 casi Calle Soriano el martil ero publico Carlos Hugo TORRES, matricula 4622 RUC040141880014 procederá a la venta en remate ppublico con la base de $44.336,2/3 partes de su tasación, del siguiente bien inmueble padrón No. 1103 de la 1ra seccion Judicial del departamento de Colonia sito en Ruta 1 frente a calle Soriano y Av Gral Flores,area 907 m8285 cm.
Se previene: 1)que el mejor postor deberá consignar por concepto de seña en efectivo el 30% de su oferta al serle aceptada la misma.2)Que serán de su cargo la comision y tributos, los gastos y honorarios de escritura,comision de compra del rematador e IVA y demas que 1 ley pone a su cargo.3) Se deja constancia que existe hipoteca a favor de la Comision Honoraria de Marina Mercante encontrándose los titulos del bien citado ante dicho Organismo.Ya slos efectos legales se hacen esta publicaciones habilitandose la feria judicial menor a sus efectos,
Colonia,junio 30 de 1994.- Dra. María del Carmen Corujo Milán, Juez de Paz Departamental.
*20) $ 487,50 5/pub 27210 Jul 11- v Jul 15*

# TRAMITES DE MARCAS

# MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

## CENTRO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

ACTA Nº 270.572. Montevideo, junio 1 de 1994. MONICA BACOT SILVEIRA por N.V. NUTRICIA (The Netherlands) solicita marca: "PROTIFAR". Clase Int. 5 y 29 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 23222 Jul 05- v Jul 19*

ACTA Nº 270.664. Junio 9, 1994. INDA S.A. solicita marca RONGFENG, Clase 25.
*23) $ 181,00 10/pub 24556 Jul 08- v Jul 22*

ACTA Nº 270.663. Junio 9, 1994. OCEAN S.p.A. solicita marca:

OCEAN

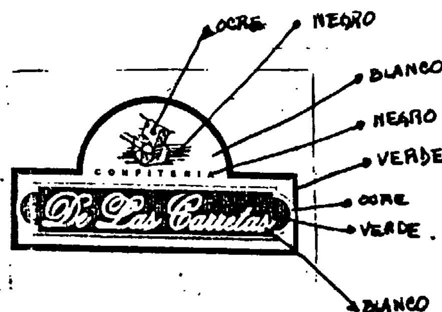
Clase 7 s.d.
*23) $ 543,00 10/pub 24557 Jul 08- v Jul 22*

ACTA Nº 270.992. Junio 22, 1994. SANTIAGO ALONSO (Uruguay) solicita:



Clase: 41.
*23) $ 724,00 10/pub 26007 Jul 01- v Jul 14*

Acta Nº 271.013. Montevideo, 23 JUN. 1994, con esta fecha Cuneo S.R.L. solicito la marca: "CONFITERIA DE LAS CARRETAS"




de la clase 30. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 1.267,00 10/pub 26212 Jul 04- v Jul 15*

Acta 271.040. 27 JUN. 1994. RODOLFO PILAS POR LEAO JUNIOR S.A. (BRASIL), solicita renovación marca: "DOLORES". CLASES INT.: 3-4-21-29 a 32.
*23) $ 362,00 10/pub 26484 Jul 01- v Jul 14*

Acta 270.964. 22 JUN. 1994. RODOLFO PILAS POR COMPANIE GENERALE CALBERSON (FRANCIA), solicita marca:




CLASE 39.
*23) $ 543,00 10/pub 26485 Jul 01- v Jul 14*

Acta: 270.861. Junio 20, 1994. FERNANDEZ SECCO por ARTEL S.A.I.C. Solicita marca: "ARTEL". Clase Int.: 2, 16.
*23) $ 362,00 10/pub 26498 Jul 01- v Jul 14*

ACTA Nº 271052. Montevideo, 28 de junio de 1994 con esta fecha ROSA MARIA SUAREZ POMMERENCK solicito la marca: "SANCHO PANZA" de la clase 42. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 26515 Jul 01- v Jul 14*

ACTA Nº 271035. Junio 24 de 1994. BILLY FOX por CIBA-GEIGY AG (Suiza) solicita marca: "ORSET" clase Int. 5 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26516 Jul 01- v Jul 14*

ACTA Nº 271036. Junio 24 de 1994. BILLY FOX por CIBA-GEIGY AG (Suiza) solicita marca: "ESTRADERM TTS" Clase Int. 5 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26517 Jul 01- v Jul 14*

ACTA Nº 271039. Junio 27 de 1994. NORMAN FOX por NORMA KAMALI, INC. (USA) solicita renovación marca: "NORMA KAMALI" Clase Int. 24, 25 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26518 Jul 01- v Jul 14*

ACTA Nº 271044. Junio 28 de 1994. NORMAN FOX por S. C. JOHNSON & SON, INC. (USA) solicita marca: "CHLOROHEX" clase Int. 3 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26519 Jul 01- v Jul 14*

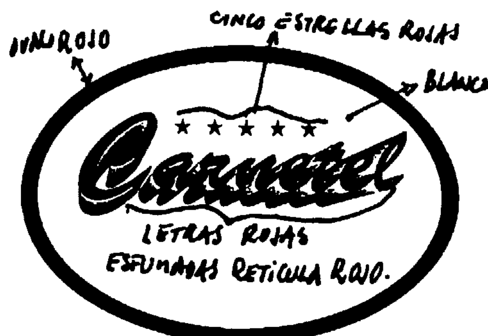
ACTA Nº 271045. Junio 28 de 1994. NORMAN FOX por S. C. JOHNSON & SON. INC. (USA) solicita marca: "SABOEX" Clase Int. 3 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26520 Jul 01- v Jul 14*

ACTA Nº 271046. Junio 28 de 1994. NORMAN FOX por S. C. JOHNSON & SON. INC. (USA) solicita marca: "GLUTACIDE" Clase Int. 5 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26521 Jul 01- v Jul 14*

ACTA Nº 271047. Junio 28 de 1994. NORMAN FOX por S. C. JOHNSON & SON. INC. (USA) solicita marca: "POVIDINE" clase Int. 3 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26522 Jul 01- v Jul 14*

ACTA Nº 271053. Junio 28, 1994. Bernardo Faincaig, Alvaro Shaffer, Pablo Rotkier solicitan: "MAUI CLUB SOLARIUM" clase: 42.
*23) $ 181,00 10/pub 26523 Jul 01- v Jul 14*

Acta No. 271.087. Montevideo, 29 JUN. 1994, con esta fecha FIRMASOL S.A. solicito la marca: "CARNETEL"




de la clase 42.
Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 1.267,00 10/pub 26540 Jul 12- v Jul 26*

Acta No. 270.895. Junio 21, 1994. JESUS VILLAVERDE, solicita marca:



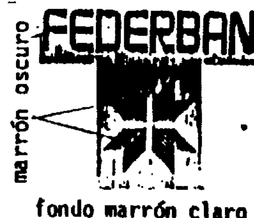

clase 6 s.d.
*23) $ 905,00 10/pub 26567 Jul 04- v Jul 15*

Acta No. 270.898. Junio 21, 1994. MASTELLONE HNOS. S.A. solicita marca:




clase 29.
*23) $ 1.267,00 10/pub 26568 Jul 04- v Jul 15*

Acta No. 270.899. Junio 21, 1994. BANCO FEDERAL ARGENTINO S.A. solicita marca:




clases 16, 35 y 36.
*23) $ 1.086,00 10/pub 26569 Jul 04- v Jul 15*

Acta No. 270.904. Junio 21, 1994. SISTEMA TICKETS S.A. solicita marca:



clases 36 y 42.
*23) $ 724,00 10/pub 26570 Jul 04- v Jul 15*

Acta No. 270.905. Junio 21, 1994. SISTEMA TICKETS S.A. solicita marca:



clase 36 y 42.
*23) $ 724,00 10/pub 26571 Jul 04- v Jul 15*

Acta No. 270.906. Junio 21, 1994. SISTEMA TICKETS S.A. solicita marca:

clases 36 y 42.
*23) $ 724,00 10/pub 26572 Jul 04- v Jul 15*

Acta No. 270.902. Junio 21, 1994. CABLETRON SYSTEMS, INC. solicita marca:




clase 9 s.d.
*23) $ 905,00 10/pub 26573 Jul 04- v Jul 15*

Acta No. 271.086. Junio 29, 1994. CUSENIER S.A.I.C. solicita marca:

CUSENIER

clases 29, 30, 32 y 33.
*23) $ 724,00 10/pub 26574 Jul 04- v Jul 15*

ACTA Nro. 270.912. Junio 21/1994. HANS STRAUS (Montevideo), solicita marca:




Clase Int. 3.
*23) $ 543,00 10/pub 26641 Jul 04- v Jul 15*

ACTA Nro. 270.980. Junio 22/1994. EASTMAN INDUSTRIES (India), solicita marca. "BRONCO". Clase 8.
*23) $ 181,00 10/pub 26642 Jul 04- v Jul 15*

ACTA 270.871. 20 junio 1994. EDUARDO FERNANDEZ por AGUSTIN HERNANDEZ BORRELL. Solicita: "PLEVIT". CLASES INT.: 30, 31.

*23) $ 181,00 10/pub 26646 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 270.872. 20 junio 1994. EDUARDO FERNANDEZ por AGUSTIN HERNANDEZ BORRELL. Solicita: "CONSULTORIA ALIMENTICIA". CLASES: 35, 42.
*23) $ 181,00 10/pub 26647 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 270.873. 20 junio 1994. EDUARDO FERNANDEZ por AGUSTIN HERNANDEZ BORRELL. Solicita: "FONTETT". CLASE INT.: 16.
*23) $ 181,00 10/pub 26648 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 270.874. 20 junio 1994. EDUARDO FERNANDEZ por AGUSTIN HERNANDEZ BORRELL. Solicita: "RHEYM". CLASE INT. 16
*23) $ 181,00 10/pub 26649 Jul 05- v Jul 19*

ACTA Nº 270.385. Montevideo, 26 de Mayo de 1994 con esta fecha ALEJANDRO STEFANOLI, por COMPAGNIA NAZIONALE S.R.L. solicito el registro de la marca "SOVIET" de la clase 25. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 26657 Jul 11- v Jul 25*

Acta: 270.999. Junio 23, 1994. FERNANDEZ SECCO por BIOSOL LTDA. Solicita marca:




Clase Int.: 25 s/d.
*23) $ 724,00 10/pub 26722 Jul 05- v Jul 19*

Acta: 270.998. Junio 23, 1994. FERNANDEZ SECCO por MACRITEC LIMITADA. Solicita Marca:



LIGA NACIONAL DE FUTBOL SALA

Clase Int.: 41.
*23) $ 543,00 10/pub 26723 Jul 05- v Jul 19*

Acta: 270.997. Junio 23, 1994. FERNANDEZ SECCO por LARDYSA S.A. Solicita marca:

K&K Jeans

Clase Int.: 25.
*23) $ 543,00 10/pub 26724 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 271.037. Junio 24, 1994. CEINCU S.A. (ARGENTINA), solicita marca:

Clase 12.
*23) $ 724,00 10/pub 26733 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 271.075. Montevideo, junio 29 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por DISTRIBUIDORA SAN JOSE S.A. (Uruguay), solicita marca: "SERRA & MOTA". Clase: Int. 29. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26734 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 271.076. Montevideo, junio 29 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por MORIXE HERMANOS S.A.C.I. (Argentina), solicita marca: "TATIN". Clase: Int. 29 y 30. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26735 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 271.077. Montevideo, junio 29 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por MORIXE HERMANOS S.A.C.I. (Argentina), solicita marca: "NEPTUNO". Clase: Int. 29 y 30. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26736 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 271.078. Montevideo, junio 29 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por MORIXE HER

MANOS S.A.C.I. (Argentina), solicita marca: "MORIXE". Clase: Int. 29 y 30. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26737 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 271.079. Montevideo, junio 29 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por MORIXE HERMANOS S.A.C.I. (Argentina), solicita marca:



Clase: Int. 29 y 30. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 724,00 10/pub 26738 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 271.080. Montevideo, junio 29 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por INDUSTRIA SULFURICA S.A. (I.S.U.S.A.) (Uruguay), solicita marca:



Clase: Int. 1 y 5. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 905,00 10/pub 26739 Jul 05- v Jul 19*

Acta 271.082. 29 JUN. 1994. RODOLFO PILAS POR RELATO SOCIEDAD ANONIMA (URUGUAY), solicita marca:

VIDEOManía

CLASE 16.
*23) $ 543,00 10/pub 26741 Jul 05- v Jul 19*

Acta 271.149. 30 JUN. 1994. RODOLFO PILAS POR CERAMICA SALONI SOCIEDAD ANONIMA (ESPAÑA), solicita marca:




CLASE 19.
*23) $ 543,00 10/pub 26742 Jul 05- v Jul 19*

Acta 271.081. 29 JUN. 1994. RODOLFO PILAS POR RODOLFO SOLA MUÑAGORRI (URUGUAY), solicita marca:



CLASE 7.
*23) $ 543,00 10/pub 26743 Jul 05- v Jul 19*

Acta 271.150. 30 JUN. 1994. RODOLFO PILAS POR RELATO SOCIEDAD ANONIMA (URUGUAY), solicita marca: "ENCESTANDO". CLASE 16.
*23) $ 181,00 10/pub 26744 Jul 05- v Jul 19*

Acta 271.151. 30 JUN. 1994. PILAS POR RELATO SOCIEDAD ANONIMA (URUGUAY), solicita marca: "BIBLIA BURRERA". CLASE 16.
*23) $ 181,00 10/pub 26745 Jul 05- v Jul 19*

Acta 271.083. 29 JUN. 1994. RODOLFO PILAS POR JUAN CARLOS KERIKIAN KACHARIGIAN (URUGUAY), solicita marca:




CLASE 25.
*23) $ 543,00 10/pub 26746 Jul 05- v Jul 19*

Acta Nº 271.199. Montevideo, 1 JUL. 1994, con esta fecha María Marta Plá de Cervini por PINTURERIA COLON S.A. solicito la marca:




de la clase int. 2. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 1.086,00 10/pub 26748 Jul 05- v Jul 19*

ACTA 271.032. 24 JUN. 1994. GONZALEZ RUIZ por FRIGORIFICO MARBA LTDA. (BRASIL), solicita:




CLASE 29.
*23) $ 543,00 10/pub 26801 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.012. 23 JUN. 1994. GONZALEZ RUIZ por AGUSTINA'S CHOICE S.A. (Argentina), solicita: "AGUSTINA'S CHOICE". CLASE 3.
*23) $ 362,00 10/pub 26802 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.101. 29 JUN. 1994. GONZALEZ por HECTOR MARIANO STAGNARI MOISE (Uruguay), solicita: "L A R A". CLASE 32.
*23) $ 181,00 10/pub 26803 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.099. 29 JUN. 1994. GONZALEZ por BARRACA EUROPA S.A. (Uruguay), solicita: "V E S T F R O S T". CLASE 9 - 11.
*23) $ 181,00 10/pub 26804 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.100. 29 JUN. 1994. GONZALEZ por BARRACA EUROPA S.A. (Uruguay), solicita: "B O M P A N I". CLASE 9 - 11.
*23) $ 181,00 10/pub 26805 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.098. 29 JUN. 1994. GONZALEZ por ENRIQUE ALFREDO HEGUABURU CASTRO (Uruguay), solicita: "M O C H I L E R O". CLASE 11.

<PIEC>
23) $ 181,00 10/pub 26806 Jul 06- v Jul 20

ACTA 271.154. 30 JUN. 1994. GONZALEZ RUIZ por PANDE COMERCIO, IMPORTAÇAO E EXPORTAÇAO LTDA. (Brasil), solicita: "P A C A E M B U". CLASE 30.
*23) $ 362,00 10/pub 26807 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.202. Julio 4, 1994. DISTRIMET S.A. Solicita marca: "DISTRIMET". CLASE 40 Int. LA DIRECCION.
*23) $ 181,00 10/pub 26814 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.129. Junio 30 de 1994. EDUARDO LAPENNE por GTE TELECOMMUNICATION SERVICES INCORPORATED (USA), solicita marca: "FRAUDMANAGER". Clase Int. 9.
*23) $ 362,00 10/pub 26815 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.128. Junio 30 de 1994. EDUARDO LAPENNE por GTE TELECOMMUNICATION SERVICES INCORPORATED (USA), solicita marca: "CUSTOMER POSITIVE FILE". Clase Int. 38.
*23) $ 362,00 10/pub 26816 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.127. Junio 30 de 1994. EDUARDO LAPENNE por GTE TELECOMMUNICATION SERVICES INCORPORATED (USA), solicita marca: "PVS". Clase Int. 38.
*23) $ 362,00 10/pub 26817 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.200. Julio 1, de 1994. NORMAN FOX

por POLO RL LIMITADA (Montevideo), solicita marça: "RINASCENTE", clase Int. 18, 25, 26.
*23) $ 362,00 10/pub 26821 Jul 12- v Jul 26*

Acta 271.181. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por Lucky, Ltd. (Korea), solicita marca:



Clase Int. 5 (detalle).
*23) $ 905,00 10/pub 26822 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.180. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por Lucky, Ltd. (KOREA), solicita marca:

LUCKY

Clase Int. 5 (detalle).
*23) $ 724,00 10/pub 26823 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.179. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por BRITISH-AMERICAN TOBACCO COMPANY LIMITED (Inglaterra), solicita marca:




clase Int. 36 (detalle).
*23) $ 905,00 10/pub 26824 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.178. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por GREGORIO KHACHADOURIAN (Argentina), solicita marca: "METALIKA", clase int. 25.
*23) $ 362,00 10/pub 26825 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.177. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por PIKENZ THE FIRST A.G. (Liechtenstein), solicita marca: "ARROGANCE". Clase Int. 3.
*23) $ 362,00 10/pub 26826 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.176. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por PERFETTI S.p.A. (ITALIA), solicita marca: "CHLORMINT", reivindicando prioridad solicitud italiana Acta No. MI94C002084 de fecha 23/03/94.
Clase Int. 30.
*23) $ 362,00 10/pub 26827 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.175. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por ABB Asea Brown Boveri Ltd. (Suiza), solicita marca: "ABB". Clase Int. 35, 36, 37, 41, 42 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26828 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.174. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por Productores Unidos Cooperativa Agraria Ltda. (PUL) (Montevideo), solicita marca:




clase Int. 29.
*23) $ 905,00 10/pub 26829 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.133. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por CLAIROL INCORPORATED (USA), solicita marca: "HERBAL ESSENCES", clase Int. 3.
*23) $ 362,00 10/pub 26830 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.132. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por Security Tag Systems, Inc. (USA), solicita marca: "SECURITY TAG". Clase Int. 9 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26831 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.131. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por KARMY Y CIA. S.A.C. (Chile), solicita marca: "KARAM". Clase Int. 25.
*23) $ 362,00 10/pub 26832 Jul 06- v Jul 20*

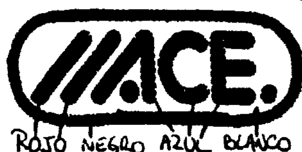
Acta 271.130. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por CITIZEN TOKEI KABUSHIKI KAISHA, comerciando también como CITIZEN WATCH CO. LTD. (Japón), solicita marca:



clase Int. 14 (detalle).
*23) $ 905,00 10/pub 26833 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.126. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por THE POLO/LAUREN COMPANY (USA), solicita marca: "A WORLD WITHOUT BOUNDARIES". Clase Int. 3 (detalle).
*23) $ 362,00 10/pub 26834 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.125. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por C&A NEDERLAND (Holanda), solicita marca:




clase Int. 25.
*23) $ 905,00 10/pub 26835 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.124. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por SMITH BARNEY INC. (USA), solicita marca: "SMITH BARNEY". Clase Int. 36.
*23) $ 362,00 10/pub 26836 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.123. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por SCHERING CORPORATION (USA), solicita marca: "OTOMAX". Clase Int. 5.
*23) $ 362,00 10/pub 26837 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.122. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por Geoffrey, Inc. (USA), solicita marca:



clase Int. 28, 42 (detalle).
*23) $ 905,00 10/pub 26838 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.121. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por Geoffrey, Inc. (USA), solicita marca:

TOYS'Я'US

Clase Int. 42 (detalle).
*23) $ 724,00 10/pub 26839 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.120. Junio 30 de 1994. NORMAN FOX por Geoffrey, Inc. (USA), solicita marca:

"Я" US SOMOS JUGUETES

Clase Int. 28 (detalle).
*23) $ 724,00 10/pub 26840 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.074. Junio 29 de 1994. NORMAN FOX por S.C. JOHNSON & SON, INC. (USA), solicita marca:

Johnson DUO-CIDE

Clase Int. 5 (detalle).
*23) $ 724,00 10/pub 26841 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.073. Junio 29 de 1994. NORMAN FOX por S.C. JOHNSON & SON, INC. (USA), solicita marca:

Johnson GERMEKIL

clase Int. 5 (detalle).
*23) $ 724,00 10/pub 26842 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.072. Junio 29 de 1994. NORMAN FOX por S.C. JOHNSON & SON, INC. (USA), solicita marca:

Johnson VIREX

clase Int. 5 (detalle).
*23) $ 724,00 10/pub 26843 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.071. Junio 29 de 1994. NORMAN FOX por S.C. JOHNSON & SON, INC. (USA), solicita marca:

Johnson GERMPOL

clase Int. 5 (detalle).

*23) $ 724,00 10/pub 26844 Jul 06- v Jul 20*

ACTA Nº 271.015. Montevideo, junio 24 de 1994. CLAUDIO MORGADE por COLEGIO NACIONAL JOSE PEDRO VARELA (URUGUAY), solicita marca: "RED EDUCATIVA URUGUAYA". Clase Int. 38 y 41. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26848 Jul 06- v Jul 20*

ACTA Nº 271.016. Montevideo, junio 24 de 1994. ALVARO CROCCO por HENRY CREED, SOCIETE ANONYME (FRANCIA), solicita marca:

CREED

Clase Int. 3 (s/d). Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 724,00 10/pub 26849 Jul 06- v Jul 20*

ACTA Nº 271.017. Montevideo, junio 24 de 1994. ALVARO CROCCO por THE GILLETTE COMPANY (E.U.A.), solicita marca: "PrestobarbaMax". Clase Int. 8 (s/d). Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26850 Jul 06- v Jul 20*

ACTA Nº 271.117. Montevideo, junio 30 de 1994. ALVARO CROCCO por LRC PRODUCTS LIMITED (INGLATERRA), solicita marca: "FETHERLITE". Clase Int. 10 (s/d). Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26851 Jul 06- v Jul 20*

ACTA Nº 271.118. Montevideo, junio 30 de 1994. ALVARO CROCCO por LRC PRODUCTS LIMITED (INGLATERRA), solicita marca: "GOSSAMER". Clase Int. 10 (s/d). Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26852 Jul 06- v Jul 20*

ACTA Nº 271.119. Montevideo, junio 30 de 1994. ALVARO CROCCO por BELTRAME & CIA. (URUGUAY), solicita marca:

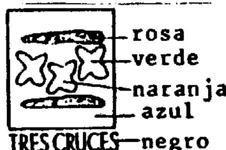
Hurst

clase Int. 31. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 905,00 10/pub 26853 Jul 06- v Jul 20*

Acta 271.188. 1 JUL. 1994. RODOLFO PILAS POR MARTIN FERRER CASALS (ESPAÑA), solicita marca: "AMNESIA". Clase 41.
*23) $ 181,00 10/pub 26866 Jul 06- v Jul 20*

Acta Nº 271.206. Montevideo, 4 JUL. 1994, con esta fecha POLMAT S.A. (UY), solicito registro la marca: "100 % NATURAL", de la clase 5. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 26870 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.155. Montevideo, junio 30 1994. GRALADO S.A. (UY), solicita marca:




Clase 34.
*23) $ 724,00 10/pub 26871 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.138. Montevideo, junio 30 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por PINTURAS INDUSTRIALES S.A. (Uruguay), solicita marca: "JYK". Clase: Int. 2. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26872 Jul 06- v Jul 20*

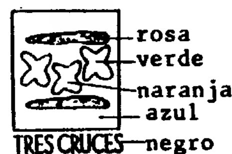
ACTA 271.139. Montevideo, junio 30 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por MCI Communications Corporation (Estados Unidos), solicita marca: "CALLING CIRCLE". Clase: Int. 38 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26873 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.160. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:

rosa
verde
naranja
azul
TRES CRUCES
negro

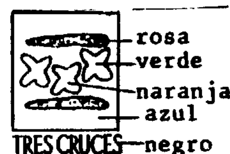
Clase: 29.
*23) $ 724,00 10/pub 26874 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.161. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:



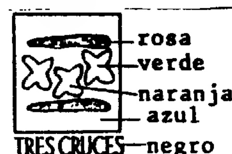

Clase: 3.
*23) $ 724,00 10/pub 26875 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.162. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:



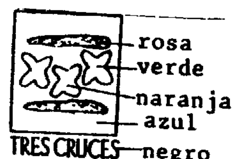

Clase: 1.
*23) $ 724,00 10/pub 26876 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.163. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:



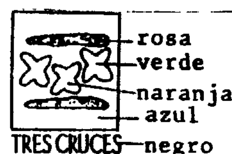

Clase: 30.
*23) $ 724,00 10/pub 26877 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.164. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:



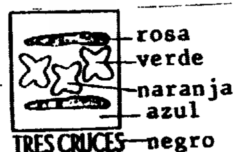

Clase: 31.
*23) $ 724,00 10/pub 26878 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.165. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:



Clase: 32.
*23) $ 724,00 10/pub 26879 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.166. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:




Clase: 40.
*23) $ 724,00 10/pub 26880 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.167. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:

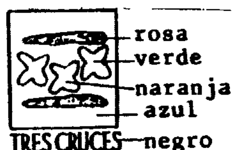



Clase: 33.
*23) $ 724,00 10/pub 26881 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.168. Montevideo, junio 30 de 1994. JUAN EDUARDO VANRELL FALCON por HECTOR MATHIEU VALENTE MOLINARO (Uruguay), solicita marca: "VALENTE". Clase: int. 30. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26882 Jul 06- v Jul 20*

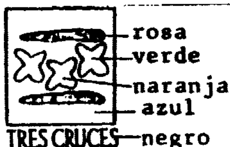
ACTA 271.169. Montevideo, junio 30 de 1994. JUAN EDUARDO VANRELL FALCON por FRUGOSA S.A. DE C.V. (México), solicita marca: "VIGOR". Clase: Int. 32 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26883 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.170. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:




Clase 5.
*23) $ 724,00 10/pub 26884 Jul 06- v Jul 20*

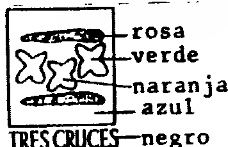
ACTA 271.171. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:




Clase: 10.
*23) $ 724,00 10/pub 26885 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.172. Montevideo, junio 30 de 1994. JUAN EDUARDO VANRELL FALCON por FRUGOSA S.A. DE C.V. (México), solicita marca: "JUMEX". Clase: Int. 32 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 26886 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.173. Junio 30 de 1994. GRALADO S.A. (Uruguay), solicita:




Clase: 2, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41 y 42.
*23) $ 1.086,00 10/pub 26887 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.106. 30 JUN. 1994. CIKATO por CHANTIERS BENETEAU (FR), solicita:



CLASE 12.
<PIEC>
23) $ 724,00 10/pub 26898 Jul 06- v Jul 20

ACTA 271.108. 30 JUN. 1994. CIKATO por CHANTIERS BENETEAU (FR), solicita:



CLASE 12.
*23) $ 543,00 10/pub 26899 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.105. 30 JUN. 1994. CIKATO por CHEMISCHE FABRIK SCHWEIZER EFFAX GMBH (DE), solicita: "MINOTTI". CLASE 3.
*23) $ 181,00 10/pub 26900 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.050. 28 JUN. 1994. CIKATO por GIMAR S.A. (ES), solicita:



CLASE 24.
*23) $ 543,00 10/pub 26901 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.091. 29 JUN. 1994. CIKATO por JINCHUK, ENRIQUE (UY), solicita:




CLASE 9.
*23) $ 543,00 10/pub 26902 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.092. 29 JUN. 1994. CIKATO por VIÑEDOS Y BODEGAS BELLA UNION S.A. (UY), solicita: "VIÑAS DEL CUAREIM". CLASE 33.
*23) $ 362,00 10/pub 26903 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.088. 29 JUN. 1994. MENSAJERA S.A. (UY), solicita: "VOX". CLASE 35, 38, 42.
*23) $ 181,00 10/pub 26904 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.090. 29 JUN. 1994. CIKATO por PIERO S.A.I.C. (AR), solicita: "PIERO". CLASE 20.
*23) $ 181,00 10/pub 26905 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.051. 28 JUN. 1994. CIKATO por COLART FINE ART & GRAPHICS LTD. (GB), solicita: "WINSOR & NEWTON". CLASE 2, 16.
*23) $ 362,00 10/pub 26906 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.049. 28 JUN. 1994. CIKATO por GIMAR S.A. (ES), solicita: "GIRSAC". CLASE 18.
*23) $ 181,00 10/pub 26907 Jul 06- v Jul 20*

ACTA 271.196. Julio 1, 1994. FDC WHOLESALE CORP. Solicita:




CLASE 5.
*23) $ 543,00 10/pub 27029 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.197. Julio 1, 1994. FDC WHOLESALE CORP. Solicita:



CLASE 3.
*23) $ 543,00 10/pub 27030 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.056. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE AMERICAN COLLECTION". CLASE 3.
*23) $ 181,00 10/pub 27031 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.057. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE AMERICAN COLLECTION". CLASE 5, 10.
*23) $ 181,00 10/pub 27032 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.058. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE AMERICAN COLLECTION". CLASE 16.
*23) $ 181,00 10/pub 27033 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.059. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE AMERICAN COLLECTION". CLASE 25.
*23) $ 181,00 10/pub 27034 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.060. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE AMERICAN COLLECTION". CLASE 29, 30, 32.
*23) $ 181,00 10/pub 27035 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.061. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE". CLASE 3.
*23) $ 181,00 10/pub 27036 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.062. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE". CLASE 5, 10.
*23) $ 181,00 10/pub 27037 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.063. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE". CLASE 16.
*23) $ 181,00 10/pub 27038 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.064. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE". CLASE 25
*23) $ 181,00 10/pub 27039 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.065. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "SAM'S CHOICE". Clase 29, 30, 31, 32.
*23) $ 181,00 10/pub 27040 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.066. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES INC. Solicita: "GREAT VALUE". CLASE 3.
*23) $ 181,00 10/pub 27041 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.067. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "GREAT VALUE". Clase 1, 5, 10.
*23) $ 181,00 10/pub 27042 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.068. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "GREAT VALUE". CLASE 16, 21.
*23) $ 181,00 10/pub 27043 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.069. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "GREAT VALUE". CLASE 25.
*23) $ 181,00 10/pub 27044 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.070. Junio 29, 1994. WAL-MART STORES, INC. Solicita: "GREAT VALUE". CLASE 29, 30, 31, 32.
*23) $ 181,00 10/pub 27045 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.030. 24 JUN. 1994. DINEL S.A. (UY), solicita: "H.B.P. SERVIMEDIC". CLASE 5.
*23) $ 181,00 10/pub 27046 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.159. Montevideo, junio 30 1994. PIÑEYRO por CANARIAS S.A. (UY), solicita marca:




clases 1, 3, 4, 7, 12, 18, 20, 21, 22.
*23) $ 905,00 10/pub 27062 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.156. Montevideo, junio 30 1994. PIÑEYRO por CANARIAS S.A. (UY), solicita marca:




clases 29, 30, 31, 32.
*23) $ 905,00 10/pub 27063 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.157. Montevideo, junio 30 1994. PIÑEYRO por CANARIAS S.A. (UY), solicita marca:




clases 35, 42.
*23) $ 905,00 10/pub 27064 Jul 07- v Jul 21*

ACTA 271.158. Montevideo, junio 30 1994. PIÑEYRO por CANARIAS S.A. (UY), solicita marca:




clases 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40, 41.
*23) $ 1.086,00 10/pub 27065 Jul 07- v Jul 21*

Acta: 271.038. Junio 27, 1994. FERNANDEZ SECCO por RESTAURANTE PATRIARCA LTDA. Solicita marca: "MICHELUCCIO". Clase Int.: 42.
*23) $ 181,00 10/pub 27078 Jul 08- v Jul 22*

Acta 271.230. Julio 5 1994. LABORATORIOS NEWTON DEL URUGUAY LTDA. solicita: "CLOSAMEX". Clase 5.
*23) $ 181,00 10/pub 27102 Jul 08- v Jul 22*

Acta 271.231. Julio 5 1994. LABORATORIOS NEWTON DEL URUGUAY LTDA. solicita: "IVERTON NEWTON". Clase 5.
<PIEC>
23) $ 181,00 10/pub 27103 Jul 08- v Jul 22

Acta 271.232. Julio 5 1994. LABORATORIOS NEWTON DEL URUGUAY LTDA. solicita: "LAYO". Clase 5.
*23) $ 181,00 10/pub 27104 Jul 08- v Jul 22*

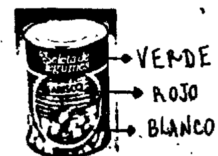
Acta 271.233. Julio 5 1994. LABORATORIOS NEWTON DEL URUGUAY LTDA. solicita: "RUMIXANE". Clase 5.
*23) $ 181,00 10/pub 27105 Jul 08- v Jul 22*

Acta 271.234. Julio 5 1994. LABORATORIOS NEWTON DEL URUGUAY LTDA. solicita: "SINPARAST NEWTON". Clase 5.
*23) $ 181,00 10/pub 27106 Jul 08- v Jul 22*

Acta 271.235. Julio 5 1994. LABORATORIOS NEWTON DEL URUGUAY LTDA. solicita: "FEBEMEX Co". Clase 5.
*23) $ 181,00 10/pub 27107 Jul 08- v Jul 22*

Acta 271.236. Julio 5 1994. LABORATORIOS NEWTON DEL URUGUAY LTDA. solicita: "NEWTON". Clase 3, 5.
*23) $ 181,00 10/pub 27108 Jul 08- v Jul 22*

Acta 271.184. Julio 1 1994. ARISCO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA. (Brasil), solicita:




Clase int. 29.
*23) $ 724,00 10/pub 27109 Jul 08- v Jul 22*

Acta 271.185. Julio 1 1994. LA CABALLERIZA LTDA. (Argentina) solicita:



Clase Int. 42.
*23) $ 724,00 10/pub 27110 Jul 08- v Jul 22*

ACTA 271.193. Montevideo, julio 1 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por GRüNENTHAL GMBH (Alemania), solicita marca: "ADOLONTA". Clase Int. 5. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27143 Jul 08- v Jul 22*

ACTA 271.194. Montevideo, 1 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por PARABIAGO LTDA. (Uruguay), solicita marca: "ISPORT". Clase: Int. 25. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27144 Jul 08- v Jul 22*

ACTA 271.195. Montevideo, 1 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por VIGAR S.A. (Uruguay), solicita marca: "CEMENTERIO PARQUE DE LOS CEIBOS". Clase: Int. 42. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27145 Jul 08- v Jul 22*

ACTA 271.203. Montevideo, 4 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por ARCOMIL S.A. (Uruguay), solicita marca:

JARDIN Los Fresnos
EL PRINCIPAL CEMENTERIO PRIVADO

Clase: Int. 42. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 905,00 10/pub 27146 Jul 08- v Jul 22*

ACTA 271.220. Montevideo, julio 4 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por METALURGICA VIRUTEX ILKO S.A. (Chile), solicita marca: "VIRUTEX". Clase: Int. 21. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27147 Jul 08- v Jul 22*

Acta Nº 271.204. Montevideo, 4 JUL. 1994, con esta fecha Gladys Berriel solicito la marca: "CATITA", de la clase 25. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 27148 Jul 08- v Jul 22*

Acta Nº 270.993. Montevideo, 22 de junio de 1994, con esta fecha Jorge Damseaux Tabárez y Rafael Oyharzábal San Pedro, solicitaron la marca: "UPSALA", de la clase 41. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 27185 Jul 08- v Jul 22*

ACTA 271.102. 29 JUN. 1994. GONZALEZ por HECTOR MARIANO STAGNARI MOISE (URUGUAY), solicita: "LA PUEBLA". CLASE 32.
*23) $ 181,00 10/pub 27207 Jul 11- v Jul 25*

Acta Nº 270.721. Montevideo, 10 JUN. 1994, con esta fecha AMEGEIRAS HNOS. S.R.L. (UY), solicito la marca: "AMEGEIRAS HNOS. S.R.L.", de la clase 35. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 27208 Jul 11- v Jul 25*

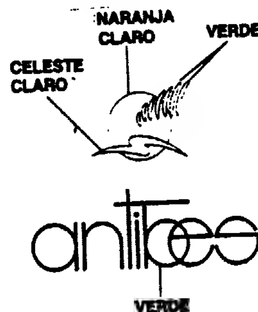
Acta No. 271.254. Julio 6, 1994. MARTA GIL, solicita marca:




clase 41.
*23) $ 905,00 10/pub 27233 Jul 11- v Jul 25*

Acta No. 271.227. Julio 5, 1994. LIPHA LYONNAISE INDUSTRIELLE PHARMACEUTIQUE, solicita marca: "GLUCOPHAGE", clase 5 s.d.
*23) $ 362,00 10/pub 27234 Jul 11- v Jul 25*

Acta No. 271.228. Julio 5, 1994. SAN ROQUE S.A. solicita marca:




Clase 3.
*23) $ 1267,00 10/pub 27235 Jul 11- v Jul 25*

Acta: 271.048. Junio 28, 1994. FERNANDEZ SECCO por RONI LIEBERMAN. Solicita marca:



Clase int.: 9 s/d.
*23) $ 534,00 10/pub 27236 Jul 11- v Jul 25*

Acta 271.191. Montevideo, 1 de julio de 1994. OSCAR OTERO BERNCHOLE (Uruguay), solicito: "ABAKO'S". Clase Int. 42.
*23) $ 181,00 10/pub 27255 Jul 11- v Jul 25*

Acta 271.104. Junio 29, 1994. NUMEROSKY por Portinco S.A. solicita marca: "MEGABRIC 8". Clase Int.: 5.
*23) $ 181,00 10/pub 27307 Jul 12- v Jul 26*

Acta 271.229. Julio 5, 1994. NUMEROSKY por: Fernando Trigo solicita: "NISAN". Clase Int.: 9.
*23) $ 181,00 10/pub 27308 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.271. Julio 6, 1994. Ricafrut S.R.L. solicita marca: "GOMET'S". Clase Int. 30.
*23) $ 181,00 10/pub 27309 Jul 12- v Jul 26*

Acta Nº 271.042. Montevideo, 27 JUN. 1994, con esta fecha A. SCIARRA POR THE ERTL COMPANY INC. solicito la marca: "ERTL", de la clase Int. 28. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 27310 Jul 12- v Jul 26*

Acta Nº 271.043. Montevideo, 27 JUN. 1994, con esta fecha A. SCIARRA POR THE ERTL COMPANY INC. solicito la marca: "AMT", de la clase Int. 28. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 27311 Jul 12- v Jul 26*

Acta: 271.134. Junio 30, 1994. FERNANDEZ SECCO por SOCIEDADE PAULISTA DE EDUCAÇAO ANCHIETA LTDA. Solicita marca:




Clase Int.: 41.
*23) $ 905,00 10/pub 27349 Jul 12- v Jul 26*

Acta: 271.135. Junio 30, 1994. FERNANDEZ SECCO por MARCAFARM S.R.L. Solicita marca:

SANIDOR
24 HORAS

Clase Int.: 3 s/d.
*23) $ 724,00 10/pub 27350 Jul 12- v Jul 26*

Acta: 271.054. Junio 29, 1994. FERNANDEZ SECCO por COOPERATIVA AGRARIA LIMITADA PRODUCCION Y COMERCIACALPRYCA). Solicita marca:



Clase Int.: 29, 30
*23) $ 724,00 10/pub 27351 Jul 12- v Jul 26*

Acta: 271.192. Julio 1, 1994. FERNANDEZ SECCO por FARQUIM S.R.L. solicita marca: "SYMPIOX". Clase Int.: 5.
*23) $ 362,00 10/pub 27352 Jul 12- v Jul 26*

Acta 271.240. Julio 5 de 1994. NORMAN FOX por THE MENNEN COMPANY (USA), solicita marca: "TENDER ROSE". Clase Int. 3.
*23) $ 362,00 10/pub 27354 Jul 12- v Jul 26*

Acta 271.241. Julio 5 de 1994. NORMAN FOX por AT&T CORP. (USA), solicita marca:



WorldPlus

Clase Int. 36, 38 (detalle).
*23) $ 1.086,00 10/pub 27355 Jul 12- v Jul 26*

Acta 271.242. Julio 5 de 1994. NORMAN FOX por THE MENNEN COMPANY (USA), solicita marca: "TEEN SPIRIT OZONIC BLUE". Clase Int. 3.
*23) $ 362,00 10/pub 27356 Jul 12- v Jul 26*

Acta 271.249. Julio 6 de 1994. NORMAN FOX por R.J. REYNOLDS TOBACCO COMPANY (USA), solicita marca: "BRONCO". Clase Int. 34.
*23) $ 362,00 10/pub 27357 Jul 12- v Jul 26*

Acta 271.293. Julio 7 de 1994. NORMAN FOX por POLO RL LIMITADA (Montevideo), solicita marca:




Clases Int. 3, 18, 25, 26.
*23) $ 1.267,00 10/pub 27358 Jul 12- v Jul 26*

Acta 271.294. Julio 7 de 1994. NORMAN FOX por POLO RL LIMITADA (Montevideo), solicita marca: "VENDETTA". Clases Int. 18 - 25.
*23) $ 362,00 10/pub 27359 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.274. Montevideo, julio 6 1994. COLMIR S.A. (UY), solicita marca:



clase 9.
*23) $ 543,00 10/pub 27360 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.275. Montevideo, julio 6 1994. J W S.R.L. (UY), solicita marca: "MARIELLA MARANI". Clase 25.
*23) $ 181,00 10/pub 27361 Jul 12- v Jul 26*

Acta 23.803. Montevideo, julio 6 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por LABORATORIOS CHERRY S.A. (Uruguay), solicita patente de invención sobre: "SALCHICHA VEGETAL Y PROCEDIMIENTO PARA SU ELABORACION", de acuerdo a la Ley No. 10.089, se ordena esta publicación.
*23) $ 407,40 10/pub 27362 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.255. Montevideo, julio 6 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por TAMPA S.A. (Uruguay), solicita marca: "CLORFOS". Clase Int. 5. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27364 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.256. Montevideo, 6 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por FIRST EQUITY MANAGEMENT CORP. (Estados Unidos), solicita marca: "CAFE PABLO PICASSO". Clase: Int. 42 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27365 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.257. Montevideo, julio 6 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por SMITHKLINE BEECHAM CORPORATION (Estados Unidos), solicita marca: "KYTRIL". Clase: Int. 5. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27366 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.258. Montevideo, 6 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por A.I.T. Distribution Corporation (Estados Unidos), solicita marca: "ARIZONA". Clase: int. 32 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27367 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.259. Montevideo, julio 6 de 1994. MONICA BACOT SILVEIRA por HELENA RUBINSTEIN S.A. (Francia), solicita marca: "SKIN LIFE A.C.E.". Clase: Int. 3 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27368 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.260. Montevideo, 6 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por A.C. Editora Ltda. (Brasil), solicita marca:



Clase: Int. 16 y 25 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 905,00 10/pub 27369 Jul 12- v Jul 26*

ACTA 271.201. Montevideo, julio 1 1994. DANIEL TARAN (UY), solicita marca: "FENOPLASTICA". Clase 9.
*23) $ 181,00 10/pub 27371 Jul 12- v Jul 26*

ACTA Nro. 271.097. Junio 29/1994. CHARLES JOURDAN S.A. (Suiza), solicita marca: "CHARLES JOURDAN". Clase 14.
*23) $ 181,00 10/pub 27383 Jul 12- v Jul 26*

ACTA Nro. 271.096. Junio 29/1994. MARCELA FERNANDEZ (Montevideo), solicita marca: "P A R A L E L O". Clase Int. 25.
*23) $ 181,00 10/pub 27384 Jul 12- v Jul 26*

ACTA Nro. 271.152. 30 JUN. 1994. OMEGA S.A. Productos Químicos e Industriales, solicita marca:




clase 3.
*23) $ 543,00 10/pub 27385 Jul 12- v Jul 26*

Acta 271.189. Montevideo, 1 JUL. 1994. ULISES RENE MARTINEZ ALVAREZ, solicito: "MONTESCAPE". Clase Int. 12, 37.
*23) $ 181,00 10/pub 27439 Jul 13- v Jul 27*

Acta 271.190. Montevideo, 1 JUL. 1994. RAFAEL KOHEN, solicito: "BEEFPLATZ AUTOGRILL". Clase Int. 42.
*23) $ 181,00 10/pub 27440 Jul 13- v Jul 27*

Acta 271.153. Montevideo, 30 junio 1994. Gustavo Martinoni por MARIA SONIA ERACHE MARTINEZ. Solicita: "SCHUBER". Clase 41.
*23) $ 181,00 10/pub 27446 Jul 13- v Jul 27*

ACTA Nº 271.205. Montevideo, julio 4 de 1994. CLAUDIO MORGADE por SUPERMERCADOS DISCO DEL URUGUAY S.A. (URUGUAY), solicita marca: "NOCHE Y DIA". Clase Int. 42. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.

*23) $ 362,00 10/pub 27448 Jul 13- v Jul 27*

ACTA Nº 271.224. Montevideo, julio 5 de 1994. CLAUDIO MORGADE por Maybelline Intermediate Co., una corporación del Estado de Delaware (E.U.A.), solicita marca: "SALON FINISH". Clase Int. 3. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27449 Jul 13- v Jul 27*

ACTA Nº 271.225. Montevideo, julio 5 de 1994. ALVARO CROCCO por PEPSICO INC., una corporación del Estado de Carolina del Norte (E.U.A.) solicita marca: "RUFFLES ES TU ONDA". Clase Int. 29 y 30. Publíques diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27450 Jul 13- v Jul 27*

ACTA Nº 271.226. Montevideo, julio 5 de 1994. ALVARO CROCCO por PERFUMA. (ESPAÑA), solicita marca: "QUASAR". Clase Int. 3 (s/d). Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27451 Jul 13- v Jul 27*

ACTA Nº 271.250. Montevideo, julio 6 de 1994. ALVARO CROCCO por UNDOKAY S.A. (URUGUAY), solicita marca: "AMERICAN BUSINESS CARGO". Clase Int. 39. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27452 Jul 13- v Jul 27*

ACTA Nº 271.251. Montevideo, julio 6 de 1994. ALVARO CROCCO por PRORINEL S.A. (URUGUAY), solicita marca: "RUBRICA". Clase Int. 35. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27453 Jul 13- v Jul 27*

ACTA Nº 271.252. Montevideo, julio 6 de 1994. ALVARO CROCCO por IBILAR S.A. (URUGUAY), solicita marca: "WORKTEC". Clase Int. 42. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27454 Jul 13- v Jul 27*

ACTA Nº 271.253. Montevideo, julio 6 de 1994. ALVARO CROCCO por ABALON S.A. (URUGUAY), solicita marca: "DEFINICION". Clase Int. 35. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27455 Jul 13- v Jul 27*

Acta Nº 271.337. Montevideo, 11 JUL. 1994, con esta fecha Caceres Daniel Quintana Fabián, solicito la marca:




de la clase 29. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 1.267,00 10/pub 27456 Jul 13- v Jul 27*

## TRAMITES DE PATENTES DE INVENCION Y PRIVILEGIOS INDUSTRIALES

### MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA
### CENTRO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Acta: 23.790. Junio, 16 1994. CONSTAR PLASTICS INC. Solicita: Patente de Invención "CONTENEDOR CON BASE DE RADIO AMPLIO". Reivindica Prioridad: Acta 08/077.856 16/6/93. Publíuquese conforme Ley 10.089.
*24) $ 407,40 10/pub 26475 Jul 01- v Jul 14*

ACTA U-3267. Montevideo, junio 24 de 1994. MONICA BACOT SILVEIRA por NOAS S.A. (Uruguay) solicita Patente de Modelo de Utilidad, sobre. "DISPOSITIVO DE PROTECCION CONTRA HORMIGAS" de acuerdo a la ley Nº 14.549 se ordena esta publicación.
*24) $ 407,40 10/pub 26525 Jul 01- v Jul 14*

Acta Nº U-3269. Montevideo, 27 de junio de 1994, con esta fecha ALVARO FAVIERE NIEVAS, solicita patente Modelo de Utilidad para: "REDUCTOR DE IMPACTO" y de acuerdo con la Ley Nº 14.549, se ordena esta publicación. LA DIRECCION.
*24) $ 407,40 10/pub 26624 Jul 04- v Jul 15*

Acta 23.798. Montevideo, junio 27 de 1994. JUAN EDUARDO VANRELL FALCON por WEST HERALD CORPORATION (Uruguay), solicita patente de invención sobre: "DISPOSITIVO PURIFICADOR DE LOS GASES PROVENIENTES DE LA COMBUSTION EN MOTORES DE COMBUSTION INTERNA", de acuerdo a la Ley No. 10.089, se ordena esta publicación.
*24) $ 407,40 10/pub 26740 Jul 05- v Jul 19*

ACTA Nº 23.718. Montevideo, 15 de enero, 1994. MANFREDO A CIKATO por F. HOFFMANN-LA ROCHE AG (SUIZA) solicita Patente Invención: "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS DE OCTAHIDROFENANTRENO". (Prioridad SUIZA del 15.1.93 bajo Nº 123/93). Publíquese conforme Ley 10.089. LA DIRECCION.
*24) $ 407,40 10/pub 26897 Jul 06- v Jul 20*

Acta No. 23728. Montevideo, febrero 4 de 1994. BILLY FOX por VAUPEL TEXTILMASCHINEN KG (Alemania), solicita patente de invención para: "DISPOSITIVO PARA EL CORTE POR ULTRASONIDO Y/O PARA LA SOLDADURA POR ULTRASONIDO", reivindicando prioridad solicitud alemana: Acta P. 43 03 092.0 de fecha 4/2/93 de acuerdo con la Ley No. 10.089, se ordena esta publicación.
*24) $ 543,20 10/pub 27353 Jul 12- v Jul 26*

Acta U-3270. Montevideo, julio 6 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por Atma S.A. (Uruguay), solicita patente de Modelo de Utilidad, sobre: "ENVASES CON PRECINTO DE SEGURIDAD", de acuerdo a la Ley No. 14.549, se ordena esta publicación.
*24) $ 407,40 10/pub 27363 Jul 12- v Jul 26*

ACTA Nº 23.801. Montevideo, julio 1º de 1994. CLAUDIO MORGADE por BASF Aktiengesellschaft (ALEMANIA), solicita patente de invención para "FORMULACION LISTA ACUOSA, MONOFASICA, ESTABLE PARA SUSTANCIAS ACTIVAS FITOSANITARIAS Y UN PROCEDIMIENTO PARA SU OBTENCION", denunciando prioridad solicitud alemana Nº P 43 22 211.0 de fecha 3/7/93. Publíquese conforme Ley Nº 10.089. LA DIRECCION.
*24) $ 543,00 10/pub 27447 Jul 13- v Jul 27*

## VENTA DE COMERCIOS

Ley 26-09-904.
DIMAXI S.R.L. prometió vender a SIETE TORRES S.R.L. salón Masini 3340 acreedor al mismo.
*25) $ 724,00 20/pub 24756 Jun 17- v Jul 14*

Ley 26/09/1904. MARIO PALERMO VALCADA; prometió vender a GUSTAVO MARTINEZ PRONZOLINO e INES ANTUNEZ, GRANJA Y VINERIA sito en local 005 Euskal Erría 71. Acreedores allí.
*25) $ 724,00 20/pub 24936 Jun 20- v Jul 15*

Ley 26 Setiembre 1904. SERGIO SILVA FERNANDEZ cedió salón "EL 12 y ..." en Capitán Vidiela 2756 a Oscar Ponce Grasso y Mirtha Gallo Avero. Acreedores allí.
*25) $ 724,00 20/pub 25012 Jun 20- v Jul 15*

Ley 26/9/904.
Se cita a Acreedores Farmacia "San Diego Ltda.", de Camino Carrasco Nº 4451, presentarse en Avda. 18 de Julio Nº 1978, esc. 303 de 11 a 12 horas.
*25) $ 724,00 20/pub 25351 Jun 23- v Jul 21*

Carlos Miñan, Sandra Cedres vendimos Antonio Díaz comercio Justo Maeso 3823 Block P local 004. Acreedores local.
*25) $ 362,00 20/pub 25375 Jun 23- v Jul 21*

Ley 26/09/1904 F y N S.R.L. prometió vender a GLADYS SOUTO SUAREZ, lavadero sito en Zelmar Michelini 1238. Acreedores allí.
*25) $ 724,00 20/pub 25406 Jun 23- v Jul 21*

Ley 26/9/1904. Sociedad "SUCESORES DE PUJADAS Y GOMEZ" prometió vender a "ZAPICAN S.R.L.", Estación de servicio ANCAP sita en calle 33 s/n, J. P. Varela, Lavalleja. Acreedores allí.

*25) $ 724,00 20/pub 25445 Jun 23- v Jul 21*

Ley 26 setiembre 1904. SERGIO CORP GONZALEZ prometió vender a JOPE S.R.L. Farmacia SERBEL en Agraciada No. 3560. Acreedores allí.

*25) $ 724,00 20/pub 25828 Jun 27- v Jul 25*

ACLA LTDA.

Carlos RONCHI y Silvia MOTTA prometieron en venta la Ferretería denominada "RONCHI", sito en Avda. Giannattasio, km. 21.200, esq. Manuel Varela - Lagomar, Acreedores presentarse en esa dirección.
*25) $ 724,00 20/pub 26078 Jul 01- v Jul 29*

Ley 26/9/904 "LIBYMAR LIMITADA" prometió vender a Elbio Daniel Modernel o Modernell Olivieri y María Virginia Olivieri Colla el 19/10/92 Salón "SAN CONO", dirección: Luis Batlle Berres 4089, acreedores allí.
*25) $ 724,00 20/pub 26269 Jun 29- v Jul 27*

Venta de Comercio - Ley 26/9/1904 prometí vender a ULISES TAYLER IRIGOYEN salón venta de golosinas y quinielas calle Santa Fe 1303, Acreedores al mismo. LILIANA IRENE GONZALEZ COSTANZO.
*25) $ 724,00 20/pub 26542 Jul 01- v Jul 29*

Ley 26 Setiembre 1904. MANUEL CANEDO VILLAR prometió vender a IMPERIAL LTDA. la carnicería sita en Carreras Nacionales No. 3964. Acreedores allí.
*25) $ 724,00 20/pub 26622 Jul 04- v Ago 01*

Ley 1904. TILEN S.A. prometió vender a CAMPIL S.A. comercio de panadería sito en Avda. Artigas 555. Las Piedras. Acreedores allí.
*25) $ 724,00 20/pub 26760 Jul 05- v Ago 02*

Ley 26 de Setiembre de 1904. Se convoca a los acreedores del comercio que gira en Leyenda Patria No. 3096 a presentarse con sus créditos allí. CONFITERIA Y PANIFICADORA MAJARK LTDA.
*25) $ 724,00 20/pub 27132 Jul 08- v Ago 05*

Ley 26/9/1904. Prometí vender Agencia de Publicidad Cadena de Oro de Radioemisoras del Interior situada en Ejido 1415 Escr. 704/05 a Galimor S.A. Acreedores en el mismo. Héctor O. Amengual.
*25) $ 724,00 20/pub 27192 Jul 11- v Ago 08*

Ley 26 Setiembre 1904. OLGA BERTON VILLARREAL prometió vender a María Rindzinski Gulla al almacén sito en 26 de Marzo No. 1399 donde deberán presentarse los acreedores.
*25) $ 724,00 20/pub 27282 Jul 11- v Ago 08*

Ley 26/9/904.
ELBIO DANIEL MODERNEL OLIVIERI, ADRIANA ETCHEVERRY MEDINA, MARIA VIRGINIA OLIVIERI COLLA y ELVIO FELIX MODERNEL FAGUNDEZ venden a JUAN HERNANDEZ LEGELEN, salón San Cono sito en Luis Batlle Berres 4089, acreedores allí.
*25) $ 724,00 20/pub 27395 Jul 12- v Ago 09*

# VARIOS

## MONTEVIDEO
### MINISTERIOS
### MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PUBLICAS
#### DIRECCION NACIONAL DE HIDROGRAFIA

Se comunica que se ha presentado en esta Dirección Nacional una solicitud de ZEPHIR LTDA. para regularizar un represamiento que embalsa las aguas de un curso denominado Cañada del Yacaré, en la cuenca del río Uruguay, con destino al riego de cultivos de cítricos. El dique de la represa y su embalse se ubican sobre el padrón No. 7938 de la 4ta. Sección Judicial del Departamento de Paysandú. El embalse afecta además una servidumbre de paso que beneficia como, única salida a los padrones 2897 y 8272.
Se cita a todos aquellos que tuvieren interés a una Audiencia Pública a efectuarse en las condiciones establecidas en el Art. 177 del Código de Aguas, el día 11 de agosto de 1994 a las 14 horas en la Oficina de la Dirección Nacional de Hidrografía en la ciudad de Paysandú, sita en el puerto de dicha ciudad.
Ing. Gabriel Arduino, Inspector Hidrólogo.
*27) $ 488,70 3/pub 27320 Jul 12- v Jul 14*

#### DIRECCION NACIONAL DE TRANSPORTE
#### INTIMACION DE PAGO

Se intima para que en un plazo de 10 días calendario, efectúen el pago de lo adeudado, bajo apercibimiento de iniciar las acciones judiciales correspondientes, las siguientes Empresas. (Incumplimiento de pago).
EXPEDIENTE, EMPRESA
94/462-7, RELADO S.A.
94/464-7, GONZALO RABUNIAN
94/465-7, JUAN REBAGLIATI
94/468-7, FRANCISCO PERRETA
94/469-7, ALBERTO DURAN
94/470-7, FREDY SILVA
94/477-7, NOELIO GONNET
94/478-7, ADALINO VANOLI
94/479-7, ULISES SCOCOZZA
94/480-7, STANLEY Y TRINDUR
94/487-7, JULIO RAMIREZ
94/488-7, DELMIRO GONZALEZ
Lugar de pago: Montevideo, Rincón 575 Piso 4to. Dirección Nacional de Transporte.
*27) ( Cta. Cte.) 10/pub 52407 Jul 12- v Jul 26*

### INTENDENCIA
#### SERVICIO DE TIERRAS Y VIVIENDA

Barrio Comisión Unidas 19 de Octubre. Solar Nº 5 beneficiario DANIEL MALAQUIN (C.I. 4.235.810/4) se le emplaza a comparecer ante esta Administración en el plazo perentorio de cinco (5) días a efectos de que se presenten a efectuar su renuncia expresa parcial bajo apercibimiento de tenerlo por renunciado tácitamente a su calidad de beneficiario por Dto. de la Junta Departamental de Montevideo Nº 25.395.
*27) ( Cta. Cte.) 3/pub 52403 Jul 12- v Jul 14*

### JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL
#### DECIMOCTAVO TURNO

EDICTO.- Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 18o. Turno, dictada en los autos "DAPUETTO, Flor y otros c/ Sucesores de E. BURGUES de CARRUCELLI.- Juicio Ejecutivo Ficha 18o./164/93", atento a lo dispuesto por auto No. 429 del 4 de abril de 1994, se CITA, LLAMA y EMPLAZA por el término de NOVENTA DIAS a todos los Sucesores a cualquier título de Eugenia Burgues de Carrucelli para que comparezcan a estar a derecho en estos autos, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio.- Montevideo, 2 de junio de 1994.- Esc. Juan A. da Misa.- Actuario Adscripto.
*27) $ 450,00 10/pub 27302 Jul 11- v Jul 25*

#### VIGESIMOTERCER TURNO

EDICTO. CONCORDATO PREVENTIVO. Por disposición del Sr. Juez Letrado de 1ra. Instancia en lo Civil de 23er. Turno, se hace saber a los interesados que en los autos "MARIO ALLO S.R.L.; Concordato Preventivo" Ficha 95/94, por Auto No. 1013 del 20 de Junio de 1994; se ha convocado a Junta de Acreedores para el día 12 de Agosto de 1994 a las 16 horas. Se previene que el balance, demás documentos e información contable, pueden ser examinados en la Oficina. Los acreedores podrán deducir oposición en 20 días siguientes al 20 de junio de 1994. Habilítase la Feria Judicial Menor. Montevideo, 27 de junio de 1994. Esc. Martha Fernández Moledo, Actuaria.
*27) $ 450,00 10/pub 26473 Jul 01- v Jul 14*

### JUZGADO LETRADO DE FAMILIA
#### DE SEGUNDO TURNO

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 2º Turno, en los autos caratulados "INFANTE GLADYS - Posesión Notoria de Estado Civil" - Ficha S/190/94, se hace saber que se cita, llama y emplaza por el término de 90 días a todos los que se consideran con derecho, bajo apercibimiento de nombrárseles Defensor de Oficio. Montevideo, 17 de junio de 1994. Esc. Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
*27) $ 300,00 10/pub 27174 Jul 08- v Jul 22*

#### DE SEPTIMO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Señora Juez Letrado de Familia de Séptimo Turno, en autos: "HAGOP HOVAGHIMIAN C-SUCESORES DE SARKIS DIARBEKIARIAN. PARTICION", FICHA: S-13-88, se ha dispuesto por auto Nº 2835 de 28.04.94 la notificación y emplazamiento por el término de 90 días a SONIA V.TCHINNOSIAN DE KERLAKIAN, y a todos los que se consideren habilitados a deducir oposición (art. 127.3 del C.G.P.), de las siguientes providencias: a) Sentencia Nº 3 de 10.02.93 y cuyo fallo dispone: "Amparando la demanda y disponiendo la subasta pública del bien referido en la misma. Desígnase rematador a Haig Andonian (fs. 12) cometiéndose la aceptación del cargo y háganse las publicaciones legales. El bien deberá ser subastado por las 2/3 partes de su valor catastral (art. 59 ley 13.355) o en su defecto nómbrese peritos tasadores a tal fin. Respecto a los honorarios del Ing. Agrónomo Sr. Félix Zubillaga y a la forma de pago estese a lo pormenorizado en los considerandos IV y V de esta sentencia. Sin especiales sanciones procesales. Honorarios fictos - cinco salarios mínimos nacionales para cada parte. Y notifíquese además al Sr. Perito Dr. Juan C. Fernández Sosa. Juez. Maris Rivoira Almenar de Rodríguez. Actuaria"; b) Providencia Nº 2815 de 15 de junio de 1992 que establece: Vistos y considerando: 1) El recurso de aclaración y ampliación interpuesto a fs. 445 contra la sentencia No. 3 obrante de fs. 439 a 44 dictada por el anterior titular de esta sede. 2) Del estudio del hoy incorporando -S/12/91 y de lo que surge de fs. 249 y 271 del mismo: Aclárase que en relación a los honorarios del Ing. Agr. Félix Zubillaga, nada se adeudan al mismo los litigantes de autos. Notifíquese personalmente".; y c) Decreto Nº 4921 de 11.IX.92 que dispone: "Del recurso de apelación traslado. Notifíquese personalmente. "Todo lo dispuesto bajo apercibimiento de nombrárseles defensor de oficio,

con quien se seguirá el proceso. Maris Rivoira Almenar de Rodríguez - Actuaria.
*27)$ 1.350,00 10/pub 27262 Jul 11- v Jul 25*

## CONVOCATORIAS

### COOPERATIVA DE LAS FUERZAS ARMADAS CONVOCATORIA PARA LA ASAMBLEA EXTRAORDINARIA ELECTORAL

De acuerdo con lo dispuesto en el Art. 18o., Inc. b), numeral 4o. de los Estatutos Sociales de la Cooperativa de las Fuerzas Armadas, el Consejo Directivo de la Sociedad convoca a los señores Socios para la Asamblea Extraordinaria Electoral, que se realizará el día 20 de julio del año en curso, a la hora 14:00 en la sede de esta Cooperativa, Eduardo Víctor Haedo 2258, para tratar el siguiente:

**ORDEN DEL DIA**

1o.- Lectura del Acta de la Asamblea Extraordinaria Electoral anterior.
2o.- Designación de la Comisión Receptora de Votos y de Escrutinio, que establece el Art. 9o. del Reglamento Electoral de esta Cooperativa.
3o.- Designación de tres miembros de la Asamblea, presentes, para firmar el Acta.
4o.- Elección de veintiún miembros del Consejo Directivo y nueve miembros de la Comisión Fiscal, por el período 1994 - 1997.
Cnel. Lem P. Martínez, Presidente. Waldemar Perdomo, Secretario.
NOTA: 1) La Asamblea podrá sesionar válidamente cualquiera sea el número de asociados que concurra. (Art. 20o. de los Estatutos Sociales).
2) Registro de Listas: de acuerdo a lo dispuesto en el Art. 7o. del Reglamento Electoral, el día 10 de julio a las 14:00 horas vence el plazo para el registro de las mismas.
*27)$ 1.086,00 5/pub 27142 Jul 08- v Jul 14*

## VARIOS

### BIEN DE FAMILIA

Padrón: 21.356/102; Montevideo.
Escritura: 9.9.994.
Escribano: Cristina Berenguer.
Beneficiarios: Manuel Silva Spinelli; María Santos Tomasso y Alba Silva Santos.
Tasación: 3.710 U.R.
Constituyente: Maria Elena Silva Santos.
Registro: Nº 8, Fº 8, Lº 1012.
*27) (Cta. Cte.) 10/pub 52410 Jul 13- v Jul 27*

## COLONIA

### JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de 2º Turno de Colonia, en autos caratulados "MARTIN BOOTH, ALASTAIR REGINALD c/ NEWTON MACCHI, RICARDO ALBERTO - Concurso Necesario - (Fa. A123/93), se ha dispuesto la convocatoria a los interesados para la Junta de Acreedores (art. 460 CGP), señalada para el 5 de Agosto de 1994, a las 14 horas. Se previene a los acreedores que quienes comparezcan luego de celebrada la Junta, tomarán el concurso en el estado en que se halle (art. 457, Nº 2, CGP). Y habilítese la próxima Feria Judicial Menor, al solo efecto de las publicaciones. Colonia, 27 de junio de 1994. Esc. Raúl Roselló, Actuario.
*27)$ 450,00 10/pub 27005 Jul 07- v Jul 21*

## ROCHA

### JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SEGUNDO TURNO

EDICTO. Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Rocha, dictada en autos: RODRIGU EZ FERNANDEZ ANTENOR y CABRERA GUADALUPE - LEGITIMACION ADOPTIVA. Fº 200/88, se hace saber que en autos se han presentado Antenor Rodríguez Fernández y Guadalupe Cabrera, solicitando legitimar adoptivamente a la menor María Elizabeth, por lo que se cita, llama y emplaza por el término legal a ANA MARIA SACRAMENTO, a comparecer en estos autos a deducir sus derechos, bajo apercibimiento de que si no lo hiciere, se le designará defensor de Oficio con quién se continuarán estos procedimientos. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones en la Ciudad de Rocha a los diecinueve días del mes de mayo de mil novecientos noventa y tres. Esc. Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.
*27)$ 525,00 10/pub 26991 Jul 07- v Jul 21*

## ESTATUTOS Y BALANCES DE SOCIEDADES ANONIMAS

### The Madigan Star Corp. S.A. Aumento de capital (Art. 284 Ley 16.060)

Por decisión de la Asamblea General Extraordinaria de Accionistas de fecha 29/4/1994, se resolvió aumentar el capital social de la sociedad hasta la suma de U$S 30.000.000 (treinta millones de dólares estadounidenses) sin reforma de los Estatutos Sociales, de acuerdo a la previsión del art. 3o. de los Estatutos Sociales y al art. 284 de la Ley 16.060.
*28)$ 4.200,00 10/pub 26323 Jul 01- v Jul 14*

### TASEN S.A. Modificación Estatutos (Art. 362, Ley 16060)

Asamblea Extraordinaria: abril 6, 1994.
Capital actual: $ 500.000.
Valor cada acción: $ 1.
*28)$ 2.100,00 10/pub 26659 Jul 05- v Jul 19*

### FOLBEX REALTY SOCIEDAD ANONIMA

Denominación: FOLBEX REALTY S.A.
Plazo: 100 años.
Domicilio: Montevideo.
Objeto: Su objeto en el exterior será: A) Realizar y/o administrar operaciones comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, artículos de oficina, automotriz, bebidas, carne, caucho, cine combustibles, cuero, electrónica, fibras sintéticas, joyería, mecánica, metalúrgica, papel, pesca, plástico, química, televisión, textil, transporte, turismo y vestimenta; B) Realizar y/o administrar inversiones en títulos, bonos, acciones, cédulas, debentures, letras, operaciones agropecuarias y financieras, construcciones, participación o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados, importación, exportación, comisiones, representaciones, mandatos, reaseguros, seguros y explotación de marcas y bienes incorporales análogos; C) Compra, venta, hipoteca, arrendamiento y toda clase de operaciones con bienes inmuebles, respetando las disposiciones legales vigentes. En el país, siempre que su activo en el mismo cumpla con la ley 11.073, art. 7o. podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.-
Inscripción: Reg. Pco. y Gral. de Comercio el 27.06.94 con el No. 1179 del Fo. 2146 al Fo. 2147 del Lo. 3 de Estatutos. Legajo No. 12579/94.-
*28)$ 1.050,00 10/pub 27181 Jul 11- v Jul 25*

### HILDANG SOCIEDAD ANONIMA

Denominación: HILDANG S.A.
Capital: U$S 50.000.oo.
Plazo: 100 años. Domicilio: Montevideo.
Obejto: Su objeto en el exterior será: A) Realizar y/o administrar operaciones comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, artículos de oficina, automotriz, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, cuero, electrónica, fibras sintéticas, joyería, mecánica, metalúrgica, papel, pesca, plástico, química, televisión, textil, transporte, turismo y vestimenta; B) Realizar y/o administrar inversiones en títulos, bonos acciones, cédulas, debentures, letras, operaciones agropecuarias y financieras, construcciones, participación o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados, importación, exportación, comisiones, representaciones, mandatos, reaseguros, seguros y explotación de marcas y bienes incorporales análogos; C) Compra, venta, hipoteca, arrendamiento y toda clase de operaciones con bienes inmuebles, respetando las disposiciones legales vigentes. En el país, siempre que su activo en el mismo cumpla con la ley 11.073, art. 7o. podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.-
Inscripción: Reg. Pco. y Gral. de Comercio el 27.06.94 con el No. 1178 del Fo. 2144 al Fo. 2145 del Lo. 3. de Estatutos. Legajo No. 12578/94.-
*28)$ 1.050,00 10/pub 27183 Jul 11- v Jul 2*

Para la mejor eficacia en la prestación de los servicios que la Dirección Nacional de Impresiones y Publicaciones Oficiales (IM.P.O.), tiene a su cargo, se les recuerda que los avisos de Convocatorias Comerciales deberán ser presentados con una antelación mínima de 10 días a la fecha de la asamblea respectiva.

Para los avisos de Remate, se requieren, para aquel fin, la presentación del edicto con 15 días de anticipación a la fecha de la subasta.

Para evitar errores en la impresión de los avisos judiciales, se ruega claridad en los sellos de los profesionales firmantes al pie de cada edicto

# AVISOS DEL DIA

## APERTURA DE SUCESIONES

**(Ley 16.044 Arts. 3o. y 4o.)**
**Los señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, han dispuesto la apertura de las sucesiones que se enuncian seguidamente y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demas interesados en ellas para que, dentro del término de treintas días, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la sede correspondiente.**

### TACUAREMBO
### JUZGADO LETRADO
### DE SEGUNDO TURNO

FEDERICO DURDOS, Ficha (B 70/94).
(Habilitándose la Feria Judicial Menor a sus efectos).
Tacuarembó, 29 de junio de 1994.
Dra. Ma. Magdalena Saint Bois, Actuaria Adjunta.
*01) $ 300,00 10/pub 27569 Jul 14- v Jul 28*

## EMPLAZAMIENTOS

### MONTEVIDEO
### ENTES

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico No. 60.19.00 habilitado en Rivera No. 6059. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
*08) $ 108,60 3/pub 27506 Jul 14- v Jul 19*

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico número 952496 habilitado en la calle Piedras 464 ap. 202. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
*08) $ 108,60 3/pub 27507 Jul 14- v Jul 19*

## EDICTOS MATRIMONIALES

**Montevideo, Julio 14 de 1994**
**Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley 9.906 del 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil.**
**"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como lo manda la Ley."**
**Espacio limitado a tres días por la Ley 9.906.**

### MONTEVIDEO
### OFICINA No. 1

CARLOS GUSTAVO AGÜERO, 27 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Manuel Herrera y Obes 4073/1 y GLADYS BEATRIZ MARTINS, 28 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Manuel Herrera y Obes 4073.

ENRIQUE ESTEBAN AREVALO, 19 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Calle 1 6094 P. de la Arena y MARY ELIZABETH TOLEDO, 15 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en José Llupes 6319.

### OFICINA No. 2

WALTER DANIEL JAVIER, 33 años, soltero, agrónomo, oriental, domiciliado en Mariano Uriarte 6093 y MARIA VICTORIA ZANGARO, 24 años, soltera, modelo, oriental, domiciliada en Viejo Pancho 2514.

ALEJANDRO BERMUDEZ, 20 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Fco. Rodrigo 2872/2 y VERONICA ALEXANDRA SILVEIRA, 15 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Cufré 2826.

### OFICINA No. 3

BRUNO GERARDO COPPOLA, 28 años, soltero, escribano, oriental, domiciliado en Luis Cluzeau 4754 Malvín Norte y RAQUEL ALEJANDRA LOPEZ, 26 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Gerona 1827.

### OFICINA No. 4

LEONARDO JAVIER FENISOLA, 20 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Emancipación 4768/1 y MYRIAM ELIZABETH BRUST, 19 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Turubí 666.

WALDEMAR LIMA, 21 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en La Boyada 2019 y MIRIAM NELSA DE LEON, 18 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en G. Camino 787.

PABLO JAVIER FERNANDEZ, 30 años, soltero, médico, oriental, domiciliado en Av. Brasil 3042/701 y BEATRIZ MARIA FERREIRA, 30 años, soltera, médico, oriental, domiciliada en Obligado 965/702.

### OFICINA No. 5

GABRIEL ANTONIO GUERRA, 22 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Gonzalo Ramírez 1543 y MARIA VIRGINIA ARAMBURO, 22 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Demóstenes 3430.

JUAN ENRIQUE HUDSON, 25 años, soltero, marino militar, oriental, domiciliado en Gral. Santander 2274 y CONSTANZA TORIBIO, 24 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Verona 5788.

CARLOS FABIAN GALLO, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Agustín Abreu 2358-3 y LUANA PAOLA LIMA, 22 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Jackson 1235-103.

### OFICINA No. 6

ROBERT GUSTAVO MOREIRA, 20 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Oficial 5 Nº 1880 N y GIOVANNA STEFANI RODRIGUEZ, 18 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Oficial 5 Nº 1874 D.

JORGE PAUL MORALES, 36 años, divorciado, jornalero, oriental, domiciliado en Ascasubí 4557 y OLGA MIREYA SECCO, 50 años, divorciada, labores, oriental, domiciliada en Ascasubí 4557.

### OFICINA No. 7

VICTOR HUGO QUINTAS, 18 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Dinamarca 3918 y ANALIA REINA SKLIRO, 17 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Río de Janeiro 4110.

RAUL POLAKOF, 27 años, soltero, ingeniero, oriental, domiciliado en Cebollati 1744 y MARIA SOLEDAD FERNANDEZ, 22 años, soltera, analista, oriental, domiciliada en Cebollatí 1744/704.

JUAN PEDRO PERRONE, 27 años, soltero, ingeniero civil, oriental, domiciliado en 8 de Octubre 4480 y CRISTINA MARTINEZ, 24 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Bacigalupi 2287.

### OFICINA No. 8

DANIEL ALEJANDRO RODRIGUEZ, 23 años, soltero, estudiante, oriental, domiciliado en Carreras Nacionales 3658 y ANDREA MARIA BIANCHI, 22 años, soltera, docente, oriental, domiciliada en Galvani 4933.

### OFICINA No. 9

JOSE PEDRO SARALEGUI, 40 años, divorciado, empresario, oriental, domiciliado en Solano Antuña 2955-102 y SILVIA ANA HILLMANN, 26 años, soltera, agente de viaje, argentina, domiciliada en Solano Antuña 2955-102.

JOSE DORIBAL SOSA, 27 años, soltero, militar, oriental, domiciliado en Mayerine 3934 y ALEXANDRA CAHTERINA BERTIZ, 22 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Cno. Maldonado Km 18.500 9209.

VICENTE MARIO STAPP, 40 años, soltero, chofer, oriental, domiciliado en Paraguay 1024/504 y ADRIANA DAVILA, 31 años, soltera,

docente, oriental, domiciliada en Paraguay 1024/504.

GUSTAVO ROBERTO SANCHEZ, 24 años, soltero, empleado, argentino, domiciliado en Av. Libertador 1892-203 y CARMEN YACQUELINE PEREIRA, 26 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Libertador 1892-203.

LUIS MAR SILVERA, 41 años, soltero, taximetrista, oriental, domiciliado en Calle 2 - 268 Conciliación y MARIA RAQUEL LARROCA, 42 años, divorciada, labores, oriental, domiciliada en Calle 2 - 268 Conciliación.

## OFICINA No. 10

GUSTAVO JOSE NAZABAL, 34 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Porongos 2979 y GABRIELA PELAYO, 30 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Molinos de Raffo y Millán senda 15/Block 17/4562.

*14) $53,00 3/pub*

# PROPIEDAD LITERARIA Y ARTISTICA

## BIBLIOTECA NACIONAL
### REGISTRO DE DERECHOS DE AUTOR

GINKGO SAATCHI & SAATCHI solicita la inscripción del dibujo titulado "FRUTOS DE LA TIERRA", del cual se declara propietaria y del que es autor Alejandro Rodríguez.
Montevideo, 11 de julio de 1994.
Eduardo Muguerza Pereira, Director General.
*17) $ 271,50 10/pub 27571 Jul 14- v Jul 28*

# REMATES

## CANELONES
### JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA
### SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr.Juez Letrado de 1ra.Instancia de 2do.Turno de Canelones, en autos "B.R.O.U. c/Nelson Garracino Rebollo-Ejecución Prendaria"F.115/91,se hace saber al público que el día jueves 28 de julio de 1994,desde la hora 14,en el local San Ramón (Cabaña Núñez) de San Ramón Dpto.de Canelones, se procederá por el martillero Sr.Washington González Luoni (matr.1846),a la venta en remate público, sin base y al mejor postor, de 1 tractor marca Zetor Mod.5511-diesel, 4 c.c., con levante hidráulico, toma de fuerza, control remoto, con motor Nro.5501-17953, con rodado neumáticos 15x30 y 750x16; 1 rastra de discos de 4 cuerpos, de 28 discos de levante hidráulico marca BAIDAN y, 8 vaquillonas HOLANDO.- Se previene:Que el mejor postor deberá consignar el 20% de su oferta al bajar el martillo en dinero efectivo y entregado los bienes, el saldo de su compra.- 2do.)Que será de cargo del comprador la comisión de compra del rematador más I.V.A., Imp.Departamental, IMP.Ley 13.640 Art.473, e Imp.Ley 16.320 Art.391, o sea el 19,84% del precio del remate en dinero efectivo.-3ro.)Que será de cargo del demandado (o del expediente) la comisión de venta más I.V.A. o sea el 2,44% del precio del remate.- Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones, habilitándose la Feria Judicial menor.
Canelones, 4 de julio de 1994.-
Esc. Verónica Lamela Santurio, ACTUARIA ADJ.
*20) $ 292,50 3/pub 27552 Jul 14- v Jul 19*

# SOCIEDADES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

### BVCA S.R.L.

Contrato: 9-6-94.
Inscripción: No. 960 Fo. 1564 al Fo. 1564v Lo. 3.
Socios: ALFREDO BENNO KAPLAN KATZ (99 cuotas) y JUAN GABRIEL BARRAL ROCHA (1 cuota).
Plazo: 30 años.
Capital: $ 4.400, 100 cuotas de $ 44.
Administración: Alfredo Kaplan Katz.
Domicilio: Montevideo.
Objeto: Compra, venta, administración comercialización, arrendamiento, intermediación y toda operación relativa a bienes inmuebles.
*22) $ 420,00 1/pub 27505 Jul 14- v Jul 14*

### RYP LIMITADA
### CESION DE CUOTAS Y MODIFICACION DE CONTRATO SOCIAL

Contrato: 8 junio 1994.
Cedente: Aurelio Pérez Martín 10 cuotas sociales.
Cesionario: Pablo Pérez Omil 10 cuotas sociales
Modificación: Administración Rafael y Pablo Pérez Omil conjuntamente.
Inscripción: N. 875 F. 1433 L. 3 Legajo 7080/93.
*22) $ 315,00 1/pub 27509 Jul 14- v Jul 14*

### CENCU LIMITADA
### CESION DE CUOTAS

Contrato: 20 de junio de 1994.
Inscripción: No. 1292 Fo. 1942 a 1943v. Lo. 2 Contratos (Legajo 3629/91).
Cedente: JULIO AMILCAR CENTURION ALEJANDRE (26 cuotas).
Cesionarios: RAUL CUBRIA GABITO y ANDRES IGNACIO CUBRIA GABITO (13 cuotas cada uno).
*22) $ 315,00 1/pub 27510 Jul 14- v Jul 14*

### LYN S.R.L.

Contrato: 8/6/94.
Inscripción: No. 1289 Fo. 1939 Lo. 2 Legajo 1545/94.
Socios: Luis Francisco Busanello Mangarelli y Natalia Irma Magallanes Legazcue.
Objeto: Comercialización de productos alimenticios y actividad conexa.
Plazo: 30 años.
Domicilio: Montevideo.
Capital: $ 30.800.
Administración: Luis Francisco Busanello Mangarelli.
*22) $ 315,00 1/pub 27511 Jul 14- v Jul 14*

### FABRICA NACIONAL DE PLASTICOS LTDA.
### MODIFICACION

Fecha: 14/11/75.
Vigencia: CONTRATO ORIGINAL 21/7/72.
Modificación: La Administración a cargo de: Carlos A. Quintero, Carmen Vilela y Maricarmen Quintero Vilela.
Registro: No. 432 Fo. 1519 Libro 2.
*22) $ 315,00 1/pub 27512 Jul 14- v Jul 14*

### SAICAR S.R.L.

Contrato: 30/05/1994.
Inscripción: No. 776 Fo. 1299 del Libro 3 Legajo 1336.
Socios: SAID ABOU-NIGM OTTONELLO y MARIA DEL CARMEN OROSA CAL.
Capital: $U 4.092 cuotas de $u 44).
Objeto: Farmacia, juguetería, importación, exportación en general, compraventa de inmuebles, bazar.
Domicilio: Montevideo.
Plazo: 30 años.
Administración: Los socios indistintamente.
*22) $ 315,00 1/pub 27513 Jul 14- v Jul 14*

### GICA SRL

Documento: 02/05/91.
Socios: Marzio Girola Ferrari, Jorge Eduardo Cánepa Leal, Ricardo Alberto Cánepa Leal.
Domicilio: Montevideo.
Plazo: Treinta años.
Giro: Almacén.
Capital: $ 800 (80 cuotas: Girola 40; 20 cuotas cada uno de los otros).
Administración: Indistinta.
RPGC: No. 424 folio 1785 al 1789 Lo. 1 Contratos, Legajo 3251/91, el 03/05/91.
*22) $ 420,00 1/pub 27527 Jul 14- v Jul 14*

### TAUROVIDEO LIMITADA
### Cesión de cuotas y modificación

Contrato: 24/5/94.
Inscripción: No. 967 Fo. 1576vto. Lo. 3
Cedente: EUGENIO ANDRES SALVIANI (50 cuotas).
Cesionaria: MARIA LAURA BALCARCEL CIRONE.
Modificación: Plazo: 20 años.
*22) $ 210,00 1/pub 27537 Jul 14- v Jul 14*

### "DISER LTDA."

Contrato: 10-05-1994.
Inscripción: No. 590 del Fo. 1022 Lo. 3.
Socios: Richard Barrenechea, Daniel Buscio, Osvaldo Colmeiro con 4, 2 y 2 cuotas respectivamente.
Objeto principal: Fabricación, importación, exportación y comercialización de sistemas de

seguridad, accesorios y repuestos de automóviles.
Domicilio: Montevideo.
Plazo: 2 años, prorogable automáticamente por períodos iguales hasta 20 años.
Capital: $ 17.600.
Administración: Por el socio mayoritario conjuntamente con un socio minoritario.
*22) $ 420,00 1/pub 27540 Jul 14- v Jul 14*

**"ZIFRAS S.R.L."**
**CESION DE CUOTAS Y MODIFICACION**

Contrato: 22/VI/94.
Inscripción:No. 899 Fo. 1466 Lo. 3 (Legajo No. 7923/92).
Cedentes: María Laura COMAS SAAVEDRA (45 cuotas) y Eduardo COMAS SAAVEDRA (36 cuotas).
Cesionario: Carlos Enrique COMAS SAAVEDRA
Modificación: Administración: Exclusiva de Carlos Enrique COMAS SAAVEDRA.
*22) $ 315,00 1/pub 27542 Jul 14- v Jul 14*

**"H y P LIMITADA"**

Contrato: Montevideo, 07.04.94.
Inscripción: No. 816, Fo. 1263/64v Lo. 2 Legajo No. 914/94.
Socios: Harman Luis ETCHEVERRY SESSA, Patricia AGUERRE OLIVERA.
Objeto: Distribución de Productos Alimenticios en General.
Capital: $ 6.000 - 120 cuotas c/socio: 60.
Administración: Indistinta.
Plazo: 20 años.
Domicilio: Montevideo.
*22) $ 315,00 1/pub 27543 Jul 14- v Jul 14*

**HECMA S.R.L.**
**CESION DE CUOTA**

Cedente: HECTOR PEREZ (cede 30 cuotas)
Cesionario: ENRIQUE MALLADA.
Contrato: 24/2/94.
Inscripción: No. 384 Fo. 635/36 Lo. 2 Legajo 9575.
*22) $ 315,00 1/pub 27544 Jul 14- v Jul 14*

**P.C. TRANSPORTES LTDA.**

Contrato: 30 de mayo de 1994.
Registro: No. 945 Fo. 1540 al Fo. 1540 del Libro 3, Legajo No. 1570/94.
Socios: Líber Fidel Pernas Trímboli, Gustavo Corsino Benedictti.
Objeto: Realizar fletes, transporte de mercaderías.
Domicilio: en Montevideo.
Administrador: Líber Fidel Pernas Trímboli.
Plazo: 30 años.
Capital: $U 4.200.
Denominación: P.C. TRANSPORTES LTDA.
*22) $ 315,00 1/pub 27545 Jul 14- v Jul 14*

**GRAFFITI LTDA.**

Contrato: 12 abril 1993.
Inscripción: No. 1090, Fo. 1684 al Fo. 1685v Libro No. 3.
Capital: $U 2.400 (120 cuotas de $ 20).
Socios: Daniel CALVIÑO BERAJA, Carlos Abel GONZALEZ VILLARRUEL, Robustiano Odalio CALLEROS FRANCO y Andrés Orlando DATTOLE BOSSI (30 cuotas c/u).
Objeto: Taller de Publicidad.
Plazo: 30 años.
Administración: Conjunta.
Domicilio: Montevideo.
*22) $ 420,00 1/pub 27555 Jul 14- v Jul 14*

**RONDA LIMITADA**

Socios: MARIA GRACIELA ALBORNOZ DE MELLO, MONICA BARAIBAR ALBORNOZ.
Capital: $ 30.000 cuota de cada socio: $ 15.000.
Objeto: Importación, exportación, bienes muebles.
Plazo: 30 años.
Domicilio: Rivera.
Inscripción Registro de Comercio: 23/7/94 No. 50 Fo. 72/73 Lo. Contratos.
*22) $ 315,00 1/pub 27561 Jul 14- v Jul 14*

**IVOTY S.R.L.**

Contratos: 21/06/1994.
Inscripción: No. 53 Fo. 77/78 Lo. Contratos el 30/06/94.
Socios: Jorge Ricardo Lo Tito Lauz y Jorge Ruben Lo Tito Ferrari.
Objeto: Será en especial el de importación, exportación, distribución y depósito de mercaderías en general.
Plazo: 20 años.
Capital: $ 20.000 (90% y 10% respectivamente).
Administración: Jorge Ricardo Lo Tito Lauz y Jorge Ruben Lo Tito Ferrari, indistintamente.
Domicilio: Rivera.
*22) $ 750,00 1/pub 27562 Jul 14- v Jul 14*

**ASERRADERO CATALAN LIMITADA**
**Cesión de cuota social**

Contrato: 30 de julio de 1992.
Inscripción: 21 de junio de 1994 con el No. 121 del Folio 201 al 203 del Tomo No. 33 de Contratos llevado por el Juzgado Letrado de Maldonado CARMEN ORMAECHEA LETONA cede a JOSE BARTRAN ORMAECHEA 5 cuotas sociales y a JAIME BARTRAN ORMAECHEA las restantes 5 cuotas que le correspondían.
*22) $ 315,00 1/pub 27563 Jul 14- v Jul 14*

**"DUNO TOURS S.R.L."**

Contrato: 25/05/94.
Inscripción: Registro de Comercio de Maldonado No. 133, Fo. 216, Tomo 33, el 27/06/94.
Socios: María Amparo ECHEVERRIARZA ESPINOLA y Rita Yanella NOVO MENDOZA.
Objeto: Prestación y venta de servicios turísticos en general, y en especial actividades de transporte y guía de turistas.
Plazo: diez años.
Administración: Cualquiera de las socias indistintamente.
Capital: $ 4.400.
*22) $ 315,00 1/pub 27564 Jul 14- v Jul 14*

**"WILMAN BORGNO & CIA. LTDA."**
**Cesión de cuotas sociales**

Contrato: 23/6/1994.
Inscripción: No. 1286 Fo. 1934/1935v Lo. 2 Contratos Legajo No. 968.
Cedente: Gustavo Luis Borgno Bonet.
Cesionario: Wilman Borgno Buschiazzo.
*22) $ 210,00 1/pub 27604 Jul 14- v Jul 14*

**GAME S.R.L.**

Fecha: 9.5.94.
Socios: BENGOCHEA, Carlos; Paullier, Myriam; Gómez, Roberto; Riveira, Antonio.
Domicilio: Montevideo.
Objeto: Alquiler y venta de videos.
Capital: $ 5.000 por partes iguales.
Plazo: 30 años.
Inscripción: No. 860 Fo. 1414/15 Lo. 3 Legajo 1449/94.
Administración: Carlos Bengochea y Myriam Paullier indistintamente.
*22) $ 315,00 1/pub 27607 Jul 14- v Jul 14*

**FORMATO S.R.L.**

Contrato: 28.6.94.
Inscripción: No. 1329 Fo. 1991v Lo. 3.
Socios: Mario Alvarez, Carlos Ansuas, Sergio Eusanio.
Capital: $ 4.950, en 99 cuotas, partes iguales.
Administración: Sergio Eusanio.
Objeto: Construcciones, Decoraciones y afines.
Plazo: 30 años.
Domicilio: Montevideo.
*22) $ 315,00 1/pub 27608 Jul 14- v Jul 14*

**TECAR S.R.L.**
**CESION DE CUOTA Y MODIFICACION**

Contrato: 12 de enero de 1994.
Inscripción: No. 1275, Fo. 1919 al 1920v Lo. 2 Leg. 1538/94.
Cedente: Arsemi Abal Froste Rodríguez.
Cesionario: Antonio Cataldo Tieso.
Administración: Antonio Cataldo, Cándido Silva y Telmo Jara conjuntamente.

*22) $ 315,00 1/pub 27609 Jul 14- v Jul 14*

**PLUS S.R.L.**

Contrato: 1/3/89.
Inscripción: Número 326. Folio 1239. Libro 3 Contratos.
Socios: Mario Ballerio Pose, Gladys Badano Seoane, Mariela y Gabriela Ballerio Badano.
Plazo: 2 años prorrogables.
Capital: N$ 840.000.
Objeto: Kiosco y afines.
Domicilio: Av. Italia 3146.
Administración: Indistinta.
*22) $ 315,00 1/pub 27610 Jul 14- v Jul 14*

**BY CAST LTDA.**
**Cesiones de cuotas sociales y modificación de contrato**

Fecha: 31 de mayo de 1994.
Cesión I: Cedente: María Victoria STOCCO GAGGIONI (1 cuota).
Cesionaria: Berité Beatriz GAGGIONI CLAVIJO.
Cesión II: Cedentes: Sandra BARINDELLI ONETTO y Roberto Atilio CASTAÑARES BALDOMIR (20 cuotas).
Cesionaria: María Victoria STOCCO GAGGIONI.
Modificación: Administración y Representación: María Victoria STOCCO GAGGIONI.
Inscripción Registro: No. 888, al Fo. 1453, del Lo. 3 de Contratos, Legajo 7846/92.
*22) $ 420,00 1/pub 27612 Jul 14- v Jul 14*

**EL EMPORIO DEL REPUESTO S.R.L.**
**Cesión de cuota y modificación**

Contrato: 08/09/1983.
Inscripición: No. 219 bis Fo. 760 al Fo. 764 Año 1983 el 21/09/83.
Cedentes: Gerardo Morberto Pose Morello y María del Carmen Aguilar Parard.
Cesionario: Selva María Peón García.
Administración: Roberto Orosimbo Basigaluz Mora.
*22) $ 315,00 1/pub 27613 Jul 14- v Jul 14*

# TRAMITES DE MARCAS

## MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA
### CENTRO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

ACTA 271.275. Montevideo, julio 6 1994. J W S.R.L. (UY), solicita marca: "MARIELLA MARANI". Clase 25.
*23) $ 181,00 10/pub 27361 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.257. Montevideo, julio 6 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por SMITHKLINE BEECHAM CORPORATION (Estados Unidos), solicita marca: "KYTRIL". Clase: int. 5. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27366 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.259. Montevideo, julio 6 1994. MONICA BACOT SILVEIRA por HELENA RUBINSTEIN S.A. (Francia), solicita marca: "SKIN LIFE A.C.E.". Clase: Int. 3 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27368 Jul 14- v Jul 28*

Acta Nº 271.186. Montevideo, 1 JUL. 1994, con esta fecha A. Sciarra por SsangYong Motor Company (KR), solicito la marca: "MUSSO", de la clase Int. 12. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 27532 Jul 14- v Jul 28*

Acta Nº 271.222. Montevideo, 5 JUL. 1994, con esta fecha A. SCIARRA POR INDUSTRIA PAPELERA URUGUAYA S.A. (UY), solicito la marca: "SANITAS", de la clase Int. 16. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 362,00 10/pub 27533 Jul 14- v Jul 28*

Acta Nº 271.187. Montevideo, 1 JUL. 1994, con esta fecha LA ASOCIACION DE AMIGOS DEL JARDIN BOTANICO Y OTROS ESPACIOS VERDES, solicito la marca:



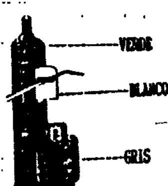

de la clase 41. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
*23) $ 1.086,00 10/pub 27541 Jul 14- v Jul 28*

Acta 271.218. 4 JUL. 1994. Astur Melgar por EMME S.R.L. solicito marca: "EMME".




Clase Int. 16, 36, 42.
*23) $ 724,00 10/pub 27557 Jul 14- v Jul 28*

Acta 271.219. 4 JUL. 1994. Astur Melgar por María Olga Iriarte, solicito marca: "5 ESQUINAS"




Clase Int. 6, 7, 8, 11, 37, 42.
*23) $ 905,00 10/pub 27560 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.209. 04 JUL. 1994. GONZALEZ RUIZ por HECTOR MARIANO STAGNARI MOISE (Uruguay), solicita: "LUGAREÑA". Clase 32.
*23) $ 181,00 10/pub 27574 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.208. 04 JUL. 1994. INDUSTRIA DE CONSERVAS LUCA LTDA. (BRASIL), solicita: "LUCA". CLASE 29, 30.
*23) $ 181,00 10/pub 27575 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.207. 04 JUL. 1994. GONZALEZ por SIDCHEN COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA. (BRASIL), solicita: "DUFRANCE". Clase 29.
*23) $ 181,00 10/pub 27576 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.237. 05 JUL. 1994. M.B.R. PRO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. (BRASIL), solicita:




Clase 12.
*23) $ 543,00 10/pub 27577 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.238. 05 JUL. 1994. GONZALEZ RUIZ por SHAR S.A. (ARGENTINA), solicita: "DIESEL WATCH". Clase 14.
*23) $ 181,00 10/pub 27578 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.239. 05 JUL. 1994. GONZALEZ RUIZ por LULICA S.A. (BRASIL), solicita:

Lulica

CLASE 25.
*23) $ 543,00 10/pub 27579 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.261. Julio 6, 1994. THE QUAKER OATS COMPANY. Solicita: "QUAKER CUADRITOS DE AVENA". Clase 30
*23) $ 181,00 10/pub 27580 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.262. Julio 6, 1994. THE QUAKER OATS COMPANY. Solicita: "QUAKER APPLE OH'S". Clase 30.
*23) $ 181,00 10/pub 27581 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.263. Julio 6, 1994. THE QUAKER OATS COMPANY. Solicita: "QUAKER NUTRI FLAKES". Clase 30.
*23) $ 181,00 10/pub 27582 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.264. Julio 6, 1994. THE QUAKER OATS COMPANY. Solicita: "QUAKER PERFECT BALANCE". Clase 30.
*23) $ 181,00 10/pub 27583 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.265. Julio 6, 1994. WAL-MART STORES INC. Solicita:

EQUATE

Clase 3, 5.
*23) $ 181,00 10/pub 27584 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.266. Julio 6, 1994. GENERAL MOTORS DO BRASIL LTDA. Solicita: "CORSA WIND". Clase 12.
*23) $ 181,00 10/pub 27585 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.267. Julio 6, 1994. GENERAL MOTORS DO BRASIL LTDA. Solicita: "CORSA". Clase 12.

*23) $ 181,00 10/pub 27586 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.268. Julio 6, 1994. EDITORIAL EVEREST S.A. Solicita: "EVEREST". Clase 16 Detalle.
*23) $ 181,00 10/pub 27587 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.269. Julio 6, 1994. JOHN WEST FOODS LIMITED. Solicita:

JOHN WEST

Clase 29.
*23) $ 543,00 10/pub 27588 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.270. Julio 6, 1994. THE SERVICEMASTER COMPANY L.P. solicita:

ServiceMASTER

Clase 37 Detalle.
*23) $ 543,00 10/pub 27589 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.308. Julio 8, 1994. MAIZORO S.A. DE C.V. Solicita: "CHOCORROZ". Clase 30 Detalle.
*23) $ 181,00 10/pub 27590 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.309. Julio 8, 1994. MAIZORO S.A. DE C.V. Solicita: "FIBRA UNO". Clase 30 Detalle.
*23) $ 181,00 10/pub 27591 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.284. Montevideo, 7 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por RELOS S.A. (Uruguay), solicita marca:



Clase: Int. 25. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 905,00 10/pub 27592 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.285. Montevideo, julio 7 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por ISCAR LTD. (Israel), solicita marca: "HELIGRIP". Clase Int. 7 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27593 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.286. Montevideo, 7 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por ALFREDO ETCHEGARAY CARVALLIDO (Uruguay), solicita marca: "PUEBLO GAUCHO CRIOLLO". Clase: Int. 41 y 42. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27594 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.287. Montevideo, 7 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por YOSI LTDA. (Uruguay), solicita marca: "NAOT". Clase: Int. 25. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27595 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.301. Montevideo, julio 8 de 1994. JUAN EDUARDO VANRELL FALCON por DANIEL MARIA PEREIRA FAJARDO (Uruguay), solicita marca: "TAOS PUEBLO". Clase: Int. 25. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27596 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.302. Montevideo, julio 8 de 1994. JUAN EDUARDO VANRELL FALCON por ALFREDO BERTUCCI (Uruguay), solicita marca:

HELL

Clase: Int. 25. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 724,00 10/pub 27597 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.303. Montevideo, julio 8 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por Impresora Milgraf Ltda. (Uruguay), solicita marca:

IMPRESORA Milgraf ltda.

Clase: Int. 16 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 724,00 10/pub 27598 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.304. Montevideo, 8 julio de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por ISCAR LTD. (Israel), solicita marca:



Clase: Int. 7 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 724,00 10/pub 27599 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.305. Montevideo, julio 8 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por BAYER AKTIENGESELLSCHAFT (Alemania), solicita marca:




Clase: Int. 5, 8 y 21 s/d. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 905,00 10/pub 27600 Jul 14- v Jul 28*

ACTA 271.306. Montevideo, julio 8 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por SMITHKLINE BEECHAM CORPORATION (Estados Unidos), solicita marca: "TARAZ". Clase: Int. 5. Publíquese diez días consecutivos. LA DIRECCION.
*23) $ 362,00 10/pub 27601 Jul 14- v Jul 28*

# TRAMITES DE PATENTES DE INVENCION Y PRIVILEGIOS INDUSTRIALES

## MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA
### CENTRO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Acta 23.803. Montevideo, julio 6 de 1994. OSCAR BACOT SILVEIRA por LABORATORIOS CHERRY S.A. (Uruguay), solicita patente de invención sobre: "SALCHICHA VEGETAL Y PROCEDIMIENTO PARA SU ELABORACION", de acuerdo a la Ley No. 10.089, se ordena esta publicación.

*24) $ 407,40 10/pub 27362 Jul 14- v Jul 28*

# VARIOS

## MONTEVIDEO
### ENTES

R Nº 1022/94 (ACTA 1587)

VISTO: la situación de los funcionarios de la clase C.27.1 "Ayudante Especializado".

CONSIDERANDO: I) que por R.1846/92, se procedió a la adecuación de la situación de los funcionarios que revistaban en la clase C.27.1 "Ayudante Especializado".

II) que la C.27.1 es una clase de ingreso con baja especialización que permite a los funcionarios incorporarse paulatinamente a distintas series de Explotación según el lugar en que desempeñan las tareas;

III) que desde hace mucho tiempo no se producen ingresos en esa clase, por lo que sus actuales ocupantes ya están desempñando tareas de otras series en las que se han especializado;

IV) que existen cargos vacantes que posibilitan completar la adecuación del resto de los funcionarios pertenecientes a dicha serie;

V) que por proceder todos los aspirantes de una misma clase resulta conveniente utilizar un procedimiento ágil de designación, sin perjuicio de respetar las normas vigentes relativas al concurso de ascenso.

ATENTO: a lo informado por los Gerentes de Explotación de Montevideo, de Explotación del Interior y Recursos Materiales, en cuanto a las funciones que vienen cumpliendo los actuales ocupantes de dicha clase, en acuerdo con la Gerencia General

EL DIRECTORIO DE ANTEL RESUELVE:

1º) Designar provisoriamente en los cargos enumerados en el Anexo a los funcionarios que allí se indican.

2º) Mantener la asignación de funciones dispuesta por R.1158/90, 340/93 y 114/94 a los funcionarios Ricardo FERNANDEZ SCHUTZE (N.U. 471844), Ruben PENA GIL (N.U. 379824) y Ruben BONOMI (N.U. 508438).

3º) Disponer la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial durante (3) tres días y su colocación en carteleras en todas las Unidades y Gerencias.

4º) Abrir un período de 10 días hábiles a partira siguiente a la última publicación en el Diario Oficial para que los que se consideren perjudicados por las designaciones provisorias efectuadas, maniefiesten su voluntad de concursar mediante nota presentada en la Gerencia de División Recursos Humanos.

5º) Disponer que en caso de no presentarse solicitudes de concurso las designaciones provisorias se considerarán definitivas.

6º) Suprimir los cargos que actualmente ocupan los funcionarios que resulten designados definitivamente.

Pase a la Gerencia General.- De. JUAN DE LA CRUZ SILVEIRA ZAVALA, Vicepresidente - AGUSTIN EZQUERRA, Pro-Secretario General - Cr. Lic. Daniel Santisteban, Gerente de División Recursos Humanos.

ANEXO R. 1022/94

N.UNICO - NOMBRE - CLASE
221279 - FORMICA LEONEL - F.03.1
271179 - SANTANA JOSE - C.28.1
281697 - OTERO CARLOS - F.02.1
283479 - BANUCHI WALTER ERNESTO - F.02.1
286818 - GREZZI DA ROSA RAUL OMAR - C.34.1
300462 - DA CONCEICAO PEDRO - D.01.1
305677 - BENTACOUR CIPRIANO - F.03.1
355631 - ALOY JUAN - F.01.1
374555 - VIALE ARMANDO - F.02.1
374636 - CONDE MARIO - D.13.1
379824 - PENA GIL RUBEN WALTER - F.01.1
382868 - DOS SANTOS ROBERTO - D.02.1
387681 - RIVERO ALTAMIRANDA MARIANO - C.34.1
466255 - GONZALEZ MARTINI RODOLFO - C.28.1
467154 - FARRE ECHENIQUE CARLOS A - C.28.1
468789 - CAMANO FERNANDEZ ALFREDO - F.03.1
471844 - FERNANDEZ SCHUTZE RICARDO - C.28.1
472700 - TOLEDO MORALES NELSON JUAN - C.28.1
477877 - ESTOYANOFF MOURE ROBERTO - F.03.1
482536 - ALANIZ ANIBAL EDUARDO - C.28.1
483133 - BARNECHE ALDO GABRIEL - C.28.1
485977 - FERREIRA BONILLA WALTER J - C.28.1
487031 - DOMINGUEZ SERGIO LUIS - C.28.1
487104 - TELIS OLIVERA MIGUEL A. - C.19.1
487708 - NUNEZ SOCA FERNANDO FAUSTO - F.03.1
492221 - RODRIGUEZ LARRAZABA JOSE - F.03.1
497134 - MESPOLET CRIGINEE MARTIN - C.28.1
503363 - GADEA WASHINGTON - F.02.1
503584 - IBARRA CARLOS - C.28.1
503924 - SICA GUSTAVO - F.02.1
503983 - PLACERES JULIO - C.28.1
504378 - ROCHA JORGE - C.28.1
508438 - BONOMI RUBEN - C.28.1
509876 - DE LEON LUIS - C.28.1
510815 - FERNANDEZ JUAN JOSE - C.28.1
511110 - SIERRA JORGE - C. 28.1
513660 - CAL JAVIER - F.02.1
520802 - MONZON RUIZ MAURO RAUL - C.28.1

*27) (Cta. Cte.) 3/pub 52367 Jul 14- v Jul 19*

EXPEDIENTE 6970/84/93.

Notificación. Notifíquese por esta vía a JORGE OSCAR GARCIA GARCIA, la Resolución del Directorio de ANTEL Nº 1741/93 de fecha 29/9/93, recaída en expediente Nº 6970/84/93, que dispone: 1) Aprobar la liquidación practicada por la Gerencia Comercial relativa a la deuda del servicio Nº 2707 de MELO (Cerro Largo) a nombre de JORGE OSCAR GARCIA GARCIA por un monto de $ 2.628,15 (pesos dos mil seiscientos veintiocho con 15/100), calculada al día 15/9/93. 2) Disponer la promoción de juicio ejecutivo al deudor. Asesoría Letrada de ANTEL.

*27) (Cta. Cte.) 3/pub 52369 Jul 14- v Jul 19*

EXPEDIENTE 6580/132/92.

NOTIFICACION. NOTIFIQUESE POR ESTA VIA A: MATEO MARQUEZ la Resolución del Directorio de ANTEL No. 1284/93, de fecha 4/8/93, recaída en expediente No. 6580/132/92 que dispone: 1) Aprobar la liquidación practicada por la Gerencia Comercial relativa a la deuda del servicio No. 58068 (Solymar) de Montevideo a nombre de MATEO MARQUEZ por un monto de N$ 1.049.588.00 (Nuevos Pesos un millón cuarenta y nueve mil quinientos ochenta y ocho) calculada al día, 23/10/91. 2) Disponer la promoción de juicio ejecutivo al deudor. Asesoría Letrada de ANTEL. Adela Rodríguez, Procuradora.

*27) (Cta. Cte.) 3/pub 52378 Jul 14- v Jul 19*

//tevideo, 11 de diciembre de 1991.

R 91. 3841

VISTO el presente legajo relacionado con la implantación de los puestos de trabajo pertenecientes a la Gerencia de División Recursos Humanos;

CONSIDERA0DO: 1) Que la misma fue elaborada conforme a las actuaciones aprobadas en el documento de correlación de puestos de la referida Unidad.

2) Que la referida Propuesta de Implantación cuenta con el acuerdo de la Gerencia Area Recursos; y

ATENTO: A las disposiciones contenidas en la R 91.-1259 del 17 de abril de 1991.

EL DIRECTORIO DE LA UTE RESUELVE:

0 1º) Aprobar la Propuesta de Implantación de la Gerencia de División Recursos Humanos a tenor del documento adjunto.

2º) Establecer que las categorías retributivas correspondientes a los nuevos puestos sólo se harán efectivas una vez que los funcionarios tomen posesión del nuevo puesto.

3º) Definir que los funcionarios que se registren actualmente como Enfermero serán adscriptos al Modelo una vez que acrediten certificado habilitante expedido por el Ministerio de Salud Pública.

A sus efectos pase a la Gerencia General.

/mp. T04 Exp. Nº 83.020c58/263.

Dr. Alberto Volonté Berro, Presidente.

Héctor González Introini, Secretario General.

*27) (Cta. Cte.) 1/pub 52420 Jul 14- v Jul 14*

### ADMINISTRACION DE LAS OBRAS SANITARIAS DEL ESTADO

"Se notifica por este medio que en Expte. Nº 263274 el Directorio de la Administración de las Obras Sanitarias del Estado adoptó la Resolución Nº 1050/94 que se transcribe en lo pertinente.

"2) Disponer que la Oficina Jurídica inicie los trámites de juicio ejecutivo contra la firma EL DIA S.A. para el cobro de la deuda de $ 14.565 (pesos uruguayos catorce mil quinientos sesenta y cinco) generada por la prestación de los servicios de agua y contra incendio, debiendo el importe prestablecido acrecerse con las multas y

recargos fijados por el Decreto-Ley Nº 14950, así como los gastos judiciales que correspondan a la fecha de cancelación de la deuda".

*27) ( Cta. Cte.) 3/pub 52471 Jul 14- v Jul 19*

## MINISTERIOS
## MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

**COLONIA DE ASISTENCIA SIQUIATRICA "Dr. Bernardo Etchepare" (Departamento de San José)**

**EL MINISTRO DE SALUD PUBLICA en ejercicio de las atribuciones delegaqdas RESUELVE:**

Declárase cesante, por abandono de cargo a la Auxiliar II Servicio de la Colonia de Asistencia Siquiátrica Dr. Bernardo Etchepare" (Programa 002 - Unidad Ejecutora 013 Esc. F - Gdo. 04 - Correlativo 14290), señora; MARY ISABEL MARTINEZ SUAREZ.

Resolución Ministerial 458.

*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52480 Jul 14- v Jul 14*

**COLONIA DE ASISTENCIA SIQUIATRICA "Dr. Bernardo Etchepare" (Departamento de San José)**

**EL MINISTRO DE SALUD PUBLICA en ejercicio de las atribuciones delegadas RESUELVE:**

Declárase cesante, por abandono de cargo, al Oficial II Oficio de la Colonia de Asistencia Siquiátrica Dr. Bernardo Etchepare" (Programa 002 - Unidad Ejecutora 013 Esc. F Gdo. 04 - Correlativo 12010) señor ROGELIO COLMAN SOSA.

Resolución Ministerial No. 54.

*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52481 Jul 14- v Jul 14*

## MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

**VENTA DE INMUEBLE**

SEGUN EL PROCEDIMIENTO DE LA LEY No. 13.835 DE 7 DE ENERO DE 1970, ARTICULO 343 Y ART. 1o. DEL DECRETO LEY 15.545 DE 3 DE MAYO DE 1984 (85% DE TASACION):

APERTURA: 31 DE AGOSTO DE 1994 HORA: 15.00.

Llámase a interesados en la adquisición del siguiente bien inmueble ubicado en el Departamento de Montevideo:

Solar de terreno con construcciones y demás mejoras, empadronadas con el No. 54.002, ubicado en la 14a. Sección Judicial del Departamento de Montevideo, zona urbana portuaria, con frentes a la Bahía de Montevideo, Rambla Baltasar Brum y calles San Fructuoso y Carlos Princivale. Superficie total según plano del Agrimensor Alfredo Lerena de mayo de 1908, inscripto en el Departamento Nacional de Ingenieros el 13 de junio de ese año, 6.124 mc. 7dc. con 82 m. 20 cm. de frente a la Rambla Dr. Baltasar Brum, 85 m. 90 cm. de frente a calle Carlos Princivale (ex La Fe); 88 m. 60 cm. de frente a la calle San Fructuoso puerta No. 897 y 60 m. 40 cm. al Sur Oeste con la Bahía de Montevideo.

Tasación de Catastro U.R. 117.035.1244 (ciento diecisiete mil treinta y cinco Unidades Reajustables con un mil doscientos cuarenta y cuatro milésimas).

En el valor de tasación mencionado se incluye la posibilidad de construir un muelle por ser frentista a la Bahía de Montevideo.

Valor Base: 85% de la tasación equivalente a U.R. 99.479,86 (noventa y nueve mil cuatrocientosd setenta y nueve unidades reajustables con ochenta y seis centésimas).

Las ofertas se presentarán personalmente o por apoderado en sobre cerrado en el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, Servicios Jurídicos (División Notarial), calle Constituyente 1497 hasta la hora 15 del día 31 de agosto de 1994.

Los oferentes deberán constituir en garantía del mantenimiento de su oferta, el 10% (diez por ciento) del valor de tasación fijado por la Dirección General del Catastro, en moneda nacional, mediante aval bancario, póliza de seguro de fianza del Banco de Seguros del Estado o en efectivo, facultándolo al Ministerio para proceder al cobro.

En sus ofertas, deberán constituir domicilio en la ciudad de Montevideo a los efectos del llamado, expresarán el monto de su oferta en Unidades Reajustables, estipularán un plazo de mantenimiento de la oferta que no podrá ser inferior a 120 días y declararán conocer y aceptar los términos de este llamado y el artículo 343 de la ley 13.835, sus modificativos y concordantes.

El inmueble se vende en el estado material, libre de ocupantes y situación jurídica actual.

El adjudicatario deberá hacer efectivo el pago del precio dentro de los 30 (treinta) días perentorios, corridos, contados desde la fecha de la notificación que se le efectúe de la Resolución del Poder Ejecutivo en la que se acepta su oferta, abonando el importe según la cotización de la Unidad Reajustable vigente al día anterior al pago.

El solo transcurso del plazo referido sin que el oferente haya integrado el precio, configura desistimiento e irrogará de pleno derecho la pérdida de la garantía ofrecida.

Los títulos de propiedad se encuentran depositados en la Dirección General del Catastro, existiendo fotocopia de los mismos en la Dirección de Servicios Jurídicos, calle Constituyente 1497 Planta Baja, División Notarial.

El Ministerio deja constancia que goza de inmunidad impositiva, tanto nacional como departamental por sus bienes y actividades no comerciales ni industriales, según lo dispueswto por el art. 463 de la ley No. 16.226 del 29 de octubre de 1991.

El telegrama colacionado constituirá medio válido de comunicación, notificación e intimación.

Por informes dirigirse al Departamento de Comunicaciones, Constituyente 1476, Teléfono 48.68.05.

Depto. de Comunicaciones

*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52475 Jul 14- v Jul 14*

## MINISTERIO DE TURISMO

**NOTIFICACION**

EMPRESA ADMINISTRACION CARDINI LTDA.: De conformidad con los Arts. 94 y 96 del Decreto del Poder Ejecutivo Nº 500/91 de 27 de setiembre de 1991 se notifica la siguiente resolución:

MINISTERIO DE TURISMO resolución de fecha 5 de julio de 1994 recaída en el expediente Nº 1680/93. 1) Dispónese la cancelación de la inscripción en el Registro de la Empresa Administración CARDINI LTDA.

2) Notifíquese por diario Oficial la presente resolución y la Nº 1516/93 de fecha 21 de diciembre de 1993.

3) Pase a Unidad de Control e Inspección a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 2º.

4) Cumplido siga a División Registro de Operadores Turísticos para su conocimiento y hecho pase a Contaduría Central para proceder al cobro de la multa de la garantía afectada.

MARIO W. AMESTOY DOUFOUR - MINISTRO DE TURISMO.

MINISTERIO DE TURISMO resolución de fecha 21 de diciembre de 1991, recaída en el expediente 1608/93. 1) Aplícase a Administración Cardini Ltda. propiedad de Administración Cardini Ltda. con domicilio en Galerí a Caracol, Local 61 Punta del Este, Maldonado, una multa de 15 U.R. por carecer de garantía vigente.

2) Notifíquese a la empresa infractora, que deberá regularizar su situación antes del 31 de diciembre de 1993, bajo apercibimiento de clausura.

3) Pase a Unidad de Control e Inspección y anótese en el legajo de la Empresa.

JOSE VILLAR GOMEZ - MINISTRO DE TURISMO.

*27) ( Cta. Cte.) 3/pub 52476 Jul 14- v Jul 19*

**NOTIFICACION**

INMOBILIARIA SUSANA NOEMI PEREZ: De conformidad con los arts. 94 y 96 del Decreto del Poder Ejecutivo Nº 500/91 de 27 de setiembre de 1991 se notifica la siguiente resolución:

MINISTERIO DE TURISMO: resolución de fecha 5 de julio de 1994 recaída en el expediente Nº 1598/93. 1) Dispónese la cancelación de la inscripción en el Registro de la Empresa INMOBILIARIA SUSANA NOEMI PEREZ.

2) Notifíquese por Diario Oficial la presente resolución y la Nº 1494/93 de fecha 21 de diciembre de 1993.

3) Pase a la Unidad de Control e Inspección a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto por el numeral 2º.

4) Cumplido siga a División Registro de Operadores Turísticos para su conocimiento y hecho a Contaduría para proceder al cobro de la multa de la garantía afectada.

MARIO W. AMESTOY DOUFOUR - MINISTRO DE TURISMO.

MINISTERIO DE TURISMO resolución de fecha 21 de diciembre de 1993, recaída en el expediente Nº 1598/93. 1) Aplícase a la Sra. Susana Noemí Pérez propietaria de la Inmobiliaria Susana Noemí Pérez con domicilio en 19 de abril 622 - Maldonado - una multa de 15 U.R. por carecer de garantía vigente.

2) Notifíquese a la empresa infractora que deberá regularizar su situación antes del 31 de diciembre de 1993, bajo apercibimiento de clausura.

3) Pase a Unidad de Control e Inspección y anótese en el legajo de la Empresa.

JOSE VILLAR GOMEZ - MINISTRO DE TURISMO.

*27) ( Cta. Cte.) 3/pub 52477 Jul 14- v Jul 19*

**NOTIFICACION**

EMPRESA CRUCHINSKI PROPIEDADES. De conformidad con los Arts. 94 y 96 del Decreto del Poder Ejecutivo Nº 500/91 de 27 de setiembre de 1991, se notifica la siguiente resolución:

MINISTERIO DE TURISMO resolución de fecha 5 de julio de 1994 recaída en el expediente Nº 1611/93. 1) Dispónese la cancelación de la inscripción en el Registro de la Empresa CRUCHINSKI PROPIEDADES.

2) Notifíquese por Diario Oficial la presente resolución y la Nº 1515/93 de fecha 21 de diciembre de 1993.

3) Pase a Unidad de Control e Inspección a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 2º.

4) Cumplido siga a División Registro de Operadores Turísticos para su conocimiento y hecho pase a Contaduría Central para proceder al cobro de la multa de la garantía afectada.

MARIO W. AMESTOY DOUFOUR - MINISTRO DE TURISMO.

MINISTERIO DE TURISMO, resolución de fe-

cha 21 de diciembre de 1993, recaída en el expediente Nº 1611/93. 1) Aplícase a Silvia Cruchinski, propietaria de CRUCHINSKI Propiedades, con domicilio en Pedragosa Sierra Casi Salto Grande, Parada 5, Punta del Este, una multa de 15 U.R. por carecer de garantía vigente.
2) Notifíquese a la Empresa infractora que deberá regularizar su situación antes del 31 de diciembre de 1993, bajo apercibimiento de clausura.
3) Pase a Unidad de Control e Inspección y anótese en el legajo de la empresa.
JOSE VILLAR GOMEZ - MINISTRO DE TURISMO.
*27) ( Cta. Cte.) 3/pub 52478 Jul 14- v Jul 19*

NOTIFICACION

EMPRESA MARIA GABRIELA URIOSTE BOIX De conformidad con los Arts. 94 y 96 del Decreto del Poder Ejecutivo No. 500/91 de 27 de setiembre de 1991, se notifica la siguiente resolución:
MINISTERIO DE TURISMO resolución de fecha 5 de julio de 1994, recaída en el expediente No. 1612/93, 1) Dispónese la cancelación de la inscripción en el Registro de la Empresa MARIA GABRIELA URIOSTE BOIX.
2) Notifíquese por Diario Oficial la presente resolución y la No. 1512/93 de fecha 21 de diciembre de 1993.
3) Pase a Unidad de Control e Inspección a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 2o.
4) Cumplido siga a División Registro de Operadores Turísticos para su conocimienteo y hecho pase a Contaduría Central para proceder al cobro de la multa de la garantía afectada.
MARIO W. AMESTOY DOUFOUR - MINISTRO DE TURISMO
MINISTERIO DE TURISMO resolucin de fecha 21 de diciembre de 1993, recaída en el expediente No. 1612/93, 1) Aplícase a Ma. Gabriela Urioste Boix, con domicilio en parada 4 y 1/2 y Francia casi Br. Artigas, Chalet Sweet Home, Punta del Este, una multa de 15 U.R. por carecer de garantía vigente.
2) Notifíquese a la empresa infractora que deberá regularizar su situación antes del 31 de diciembre de 1993, bajo apercibimiento de clausura.
3) Pase a Unidad de Control e Inspección y anótese en el legajo de la empresa.
JOSE VILLAR GOMEZ - MINISTRO DE TURISMO.
*27) ( Cta. Cte.) 3/pub 52479 Jul 14- v Jul 19*

## MINISTERIO DE VIVIENDA, ORDENAMIENTO TERRITORIAL Y MEDIO AMBIENTE

Montevideo, 6 JUL. 1994.
R.M. 216/94
VISTO: los Contratos 735 y 736/OC-UR firmados por la República O. del Uruguay con el Banco Interamericano de Desarrollo.
RESULTANDO: I) que en los referidos contratos se establece que el propósito del Financiamiento es cooperar en la ejecución de un programa de apoyo al sector habitacional.
II) que el Reglamento para la selección de beneficiarios para asignación de Núcleos Básicos Evolutivos (Anexo III-2) establece el cierre del Registro de Postulantes previo a cada selección.
ATENTO: a que procede proceder de conformidad.

**EL MINISTERIO DE VIVIENDA, ORDENAMIENTO TERRITORIAL Y MEDIO AMBIENTE RESUELVE:**

1o.- Procédase a un llamado a Postulación de carácter nacional y al cierre del Registro de Postulantes durante el período comprendido entre el 15 de julio y el 15 de agosto de 1994, para la postulación de aquellos núcleos familiares, con ingresos entre 0 y 30 UR.
2o.- Publíquese en el Diario Oficial y en 2 diarios de circu lación nacional.
3o.- Pase a la División Financiero-Contable a sus efectos.
Dr. Julio C. Baliño.
*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52472 Jul 14- v Jul 14*

EXPTE. 3463/94. R.M. 220/94
Montevideo, 11 JUL. 1994.
VISTO: la Resolución ministerial de fecha 12 de mayo de 1994.
RESULTANDO: I) que en los numerales 2o. y siguientes de la referida Resolución, se intimó a los propietarios de las construcciones en ejecución en las costas del Departamento de Rocha (incluido el asentamiento de Cabo Polonio) a detener inmediatamente las mismas y a solicitar la autorización correspondiente ante esta Secretaría de Estado hasta el 1o. de julio 1994, bajo apercibimiento de la aplicación de las sanciones previstas en el artículo 192 de la Ley No. 15.903; II) que el 28 de junio de 1994, funcionarios de la División Ecosistemas Costeros y Marinos, asistidos por un Escribano Público y un Ingeniero Agrimensor de esta Secretaría de Estado, realizaron un relevamiento en Cabo Polonio, detectándose una serie de construcciones en ejecución, todo lo que quedó debidamente asentado en el Acta Notarial y en el Plano de Relevamiento respectivos (Expediente No. 3463/94).
CONSIDERANDO: I) que ha vencido el plazo de la intimación realizada a los propietarios de las fincas en construcción sin que muchos hayan solicitado ante esta Secretaría de Estado la autorización correspondiente (art. 153 del Decreto-Ley No.14.859, en su redacción dada por el art. 193 de la Ley No. 15.903); II) que en virtud del art. 154 del Decreto-Ley No. 14.859 - en la redacción dada por el artículo 192 de la Ley No. 15.903 - el incumplimiento de solicitar la autorización correspondiente, será sancionado con la obligación de eliminar los efectos de las acciones promovidas, restituyendo a la faja de defensa de la costa su conformación original; bajo apercibimiento que, en caso de demora o resistencia del obligado, el Ministerio competente podrá hacerlo por sí mismo, siendo los gastos de cargo del infractor; III) que en función de la transferencia de atribuciones establecida por el art. 457 de la Ley No. 16.170, el "Ministerio competente", es el de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente.
ATENTO: a lo establecido en los artículos 153 y 154 del Decreto-Ley No. 14.859, de 15 de diciembre de 1978 - en su redacción dada por los artículos 193 y 192 de la Ley No. 15.903 - y en el artículo 457 de la Ley No. 16.170 de 28 de diciembre de 1990.

**EL MINISTRO DE VIVIENDA, ORDENAMIENTO TERRITORIAL Y MEDIO AMBIENTE RESUELVE:**

1o.- Intímase a los titulares de las construcciones ubicadas en la faja de defensa de costas situada en el área del Cabo Polonio (Departamento de Rocha), que se individualizan a continuación, a eliminar totalmente las mismas, restituyendo a la faja costera su configuración original, en un plazo máximo de 10 (diez) días hábiles:
I - Construcción individualizada a fs. 20vta., Fotos 37 y 36, Punto No. 7 en Plano de Relevamiento.
II - Construcción individualizada a fs. 21, Foto 35, Punto No. 8 en Plano de Relevamiento.
III - Construcción individualizada a fs. 21 vta., Fotos 34 y 33, Punto No. 9 en Plano de Relevamiento.
IV - Construcción individualizada a fs. 22, Fotos 31 y 32, Punto No. 5 en Plano de Relevamiento.
V - Construcción individualizada a fs. 23, Fotos 27 y 28, Punto No. 3 en Plano de Relevamiento.
VI - Construcción individualizada a fs. 23 vta., Fotos 26 y 25, Punto No. 2 en Plano de Relevamiento.
VII - Construcción individualizada a fs. 24, Foto 24, Punto No. 4 en Plano de Relevamiento.
VIII - Construcción individualizada a fs. 24 vta., Foto 23, Punto No. 11 en Plano de Relevamiento.
IX - Construcción individualizada a fs. 25, Foto 22, Punto No. 12 en Plano de Relevamiento.
X - Construcción individualizada a fs. 25 vta., Foto 21, Punto No. 13 en Plano de Relevamiento.
XI - Construcción individualizada a fs. 26, Foto 20, Punto No. 14 en Plano de Relevamiento.
XII - Construcción individualizada a fs. 26 vta., Foto 19, Punto No. 15 en Plano de Relevamiento.
XIII - Construcción individualizada a fs. 27, Foto 18, Punto No. 16 en Plano de Relevamiento.
XIV - Construcción individualizada a fs. 27 vta., Foto 17, Punto No. 17 en Plano de Relevamiento.
XV - Construcción individualizada a fs. 28, Foto 16, Punto No. 19 en Plano de Relevamiento.
XVI - Construcción individualizada a fs. 28 vta., Foto 15, Punto No. 20 en Plano de Relevamiento.
XVII - Construcción individualizada a fs. 29, Foto 14, Punto No. 21 en Plano de Relevamiento.
XVIII - Construcción individualizada a fs. 29 vta., Foto 13, Punto No. 18 en Plano de Relevamiento.
XIX - Construcción individualizada a fs. 30, Foto 12, Punto No. 10 en Plano de Relevamiento.
XX - Construcción individualizada a fs. 30 vta., Foto 11, Punto No. 6 en Plano de Relevamiento.
XXI - Construcción individualizada a fs. 31, Foto 10, Punto No. 22 en Plano de Relevamiento.
XXII - Construcción individualizada a fs. 31 vta., Foto 9.
XXIII - Construcción individualizada a fs. 32, Foto 8.
XXIV - Construcción individualizada a fs. 32 vta., Foto 7.
XXV - Construcción individualizada a fs. 33, Foto 6.
XXVI - Construcción individualizada a fs. 33vta., Foto 5.
XXVII - Construcción individualizada a fs. 34, Foto 4.
XXVIII - Construcción individualizada a fs. 34vta., Foto 3.
XXIX - Construcción individualizada a fs. 35, Foto 2.
XXX - Construcción individualizada a fs. 35vta., Foto 1.
XXXI - Construcción individualizada a fs. 36, Foto 13 - segundo rollo -.
2o.- El incumplimiento de la intimación prevista en el ordinal 1o. de la presente, en el plazo establecido en el mismo, habilita a la Administración a la eliminación de oficio de las construcciones señaladas, siendo de cargo del ifractor los gastos que ello ocasionara y sin perjuicio de las sanciones pecuniarias que correspondiere.
3o.- Confiérase vista de estas actuaciones a los interesados, por el término de 10 (diez) días hábiles (artículo 76 del Decreto 500/991).
4o.- Publíquese y emplácese de acuerdo a lo establecido por los artículos 94 a 96 del Decreto 500/991.
Dr. Julio C. Baliño, Ministro Interino de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente.
*27) ( Cta. Cte.) 3/pub 52474 Jul 14- v Jul 19*

## UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA
### FACULTAD DE ARQUITECTURA

El Consejo de la Facultad ha resuelto la apertura de los siguientes llamados:
LLAMADO No. 20/94 - Llamado a Aspirantes para la provisión interina de un cargo de JEFE DE SECCION PARA EL DEPARTAMENTO DE ESTABILIDAD DEL INSTITUTO DE LA CONSTRUCCION DE EDIFICIOS (I.E.C.), Go. 3, con 20 horas semanales, cargo No. 6833 (Resolución del Consejo de Facultad del 06/04/1994. Exp. 889/93.
APERTURA: 13.07.94 CIERRE: 27.07.94.
Llamado No. 21/94 - Llamado a Aspirantes para la provisión interina de un cargo de AYUDANTE PARA LA CATEDRA DE ACONDICIONAMIENTO ACUSTICO, Go. 1, 4 horas semanales, cargo No. 6011 (Resolución del Consejo de Facultad del 23-03-1994. Exp. 917/93).
APERTURA: 13.07.94 CIERRE: 27.07.94
Llamado No. 22/94 - Llamado a Aspirantes para provisión interina de un cargo de ADYUDANTE PARA LA CATEDRA DE ACONDICIONAMIENTO SANITARIO, Go. 1ç, con 4 horas semanales. Cargo No. 6267 (Resolución del Consejo de Facultad del 23-02-94. Exp. 892/93).
APERTURA: 13.07.94 CIERRE: 27.07.94.
Llamado No. 23/94 - Llamado a Aspirantes para la provisión interina de PROFESOR ADJUNTO PARA LA CATEDRA DE EXPRESION GRAFICA, Go. 3, con 12 horas semanales. Cargo 7321. Suplencia hasta el 31.12.1994. (Resolución del Consejo de Facultad 13.04.94. Exp. 284/94).
APERTURA: 19.07.94 CIERRE: 04.08.94.
Llamado No. 24/94 - Llamado a Aspirantes para la provisión interina de un cargo de AYUDANTE PARA LA CATEDRA DE EXPRESION GRAFICA, Go. 1 con 11 horas semanales. Cargo No. 6525. (Resolución del Consejo de Facultad del 22.06.1994. Exp. 266/94).
APERTURA: 19.07.94 cierre: 04.08.94
Llamado No. 25/94 - Llamado a Aspirantes para la provisión interina de un cargo de AYUDANTE PARA LA CATEDRA DE EXPRESION GRAFICA, Go. 1, con 11 horas semanales. Cargo No. 6300 (Resolución del Consejo de Facultad del 06.04.1994. Exp. 151/94).
APERUTRA: 19.07.94 CIERRE: 04.08.94.
Las bases que condicionan estos Llamados y los formularios de inscripción se encuentran a disposición de los interesados en la Sección Comisiones y Concursos de la Facultad de Arquitectura, Br. Artigas No. 1031 de lunes a viernes en el horario de 9 a 13 horas.
DIRECCION DE SECRETARIA, SECCION COMISIONES Y CONCURSOS
*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52464 Jul 14- v Jul 14*

### RECTORIA

Correcciones a la publicación efectuada en el Diario Oficial No. 23930 del 19 de noviembre de 1993 (pág. 2833-C a 2836-C inclusive) y la No. 23944 del 9 de diciembre de 1993 (correcciones en la pág. 3941-C), referente a la Ordenanza de Calificaciones:
Art. 3o. penúltima línea, donde dice: "...ters..." debe decir: "...tres..."
Art. 8o. segunda línea, donde dice: "...de ponderarán..." debe decir: "...se ponderarán..."
Art. 9o. segunda línea, donde dice: "...considerados..." debe decir: "...consideradas..."
Art. 10o. sexta línea, donde dice! "...abribuciones..." debe decir: "...atribuciones..."
Art. 15o. cuarta línea, donde dice: "...desigados..." debe decir: "...designadas..."
Art. 19o. liberal b segunda línea, donde dice: "...en general, respecto..." debe decir: "...en general y respecto..."
Art. 20o. penúltima y última línea, donde dice! "...de (5) días..." debe decir: "...de cinco (5) días..."
*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52465 Jul 14- v Jul 14*

### RECTORIA

(Exp.No.2455/94)
Corrección a la publicación aparecida en el DIARIO OFICIAL el día 7 de julio de 1994, referente a la aplicación de lo dispuesto por el lit. A, num. 3, del Art. 3o. de la Ordenanza de Reválidas:
* En el apartado 1) donde dice: "...una persona que no haya aprobado estudios, que guardan..." debe decir: "...una persona que no haya llegado a obtener el respectivo título o grado académico, pero que haya aprobado estudios, que guardan..."
*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52466 Jul 14- v Jul 14*

### RECTORIA

(Exp. No. 3599/93)
Se notifica al Sr. Pablo Francisco SILVERA FERRE, la siguiente resolución adoptada por el Sr. Rector de la Universidad de la República Ing. Jorge Brovetto en fecha 16 de junio de 1994:
"En virtud de lo informado precedentemente, corresponde no acceder a lo solicitado".
*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52467 Jul 14- v Jul 14*

### RECTORIA

(Exp. No. 1653/94)
Se notifica al Sr. Didasko PEREZ BACCINO, la siguiente resolución adoptada por el Sr. Rector de la Universidad de la República Ing. Jorge Brovetto en fecha 13 de junio de 1994:
"Acéptase la renuncia presentada por el funcionario de la Licenciatura en Ciencias de la Comunicación, Sr. Didasko PEREZ BACCINO, al cargo de Asistente del Taller de Imagen (Esc. G, Gr. 2, 15 hs., Pto. Nº 6713, Func. No. 32291) a partir del 1.4.94, inclusive".
*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52468 Jul 14- v Jul 14*

### RECTORIA

(Exp. No. 1266/94)
Se notifica a la Dra. Viviana PEREZ BENECH, la siguiente resolución adoptada por el Sr. Rector de la Universidad de la República Ing. Jorge Brovetto en fecha 20 de abril de 1994:
"Se acepta la renuncia presentada".
*27) ( Cta. Cte.) 1/pub 52469 Jul 14- v Jul 14*

## CONVOCATORIAS
### COMTA
**Cooperativa Médica de Tacuarembó**
**ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA PRIMERA CONVOCATORIA**

Tacuarembó, 11 de Julio de 1994.
Se convoca de acuerdo a lo dispuesto por los artículos 22 y 24 del Estatuto, a los socios de la Cooperativa Médica de Tacuarembó (CO.M.TA.), para la Asamblea a realizarse el día vi ernes 05/08/1994 a la hora 20 y 30 en el local de la Cooperativa, calle 18 de Julio 309, con el objeto de considerar el siguiente orden del día:
1) Designación de Presidente y Secretario de la Asamblea.
2) Autorización al Consejo Directivo para gravar bienes con derecho real, a los efectos de financiar obra nueva o ampliación de las mismas.
3) Designación de dos asambleístas para firmar el acta, conjuntamente con el Presidente y el Secretario de la Asamblea.
POR TRATARSE DE PRIMERA CONVOCATORIA, SE HACE SABER QUE LA ASAMBLEA NECESITA UN QUORUM MINIMO DE 31 (TREINTA Y UNO) SOCIOS PARA FUNCIONAR.
Por CO.M.TA.
Dr. Pedro Ricardo Goyén, Presidente
Dr. Santiago Dos Santos, Secretario.
*27) $ 724,00 5/pub 27570 Jul 14- v Jul 21*

### CONVOCATORIA "COTAM"

En la localidad de Tambores, el día 26 de agosto de 1994, se realizará la Asamblea Ordinaria de la Cooperativa Artesanal TAMBORES en el local de la Cooperativa sito en 18 de Julio s/n. para tratar el Orden del Día que se detalla más abajo. La Asamblea comenzará a las 13 y 30 horas en primer llamado con la presencia de la mitad más uno de los socios y en segundo llamado a las 14 hs. con el número de socios presentes.

**ORDEN DEL DIA**

1.- Elección de Presidenta y Secretaría de la Asamblea.
2.- Lectura del Acta anterior.
3.- Memoria Anual.
4.- Elecciones.
5.- Varios.
*27) $ 108,60 1/pub 27602 Jul 14- v Jul 14*

## ESTATUTOS Y BALANCES DE SOCIEDADES ANONIMAS

### FORPOLO S.A.

Denominación: FORPOLO S.A.
Capital: $ 114.000
Plazo: 100 años.
Domicilio: Montevideo.
Objeto: A) Producir, industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, obras y servicios en los ramos de alimentación, automotriz, bar, bazar, carne, combustibles, comunicaciones, consultorías, construcción y subsidiarios, cosmética, electrodomésticos, enseñanza, eventos, fotografía, productos y frutos del país, hotel, informática, imprenta, joyas, juguetes, libros, máquinas, marítimo, mecánica, metalurgia, minería, óptica, obras de ingeniería y sanitaria, papel, pesca, prensa, química, servicios profesionales, textil, transportes, semovientes, turismo, valores y vestimenta. B) Compra, venta, arrendamiento, administración, construcción y toda clase de operaciones con inmuebles, permitidas legalmente. C) Forestación, fruticultura, citricultura, y sus derivados, conforme a las normas vigentes. D) Importación, exportación, representaciones, comisiones y consignaciones.
REGISTRO PUBLICO Y GENERAL DE COMERCIO. Inscripta el 30 JUN 1994 con el No. 1012 al Fº 1907 del Libro 2 de estatutos. Legajo Nº 12637/94.
*28) $ 840,00 1/pub 27464 Jul 14- v Jul 14*

### RIMINI CORP. S.A.

CIEN AÑOS
MONTEVIDEO
OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturlaes y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7º Ley Nº 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CINCUENTA MIL
17/6/1994; 464; 3378/3384; 3; 12378/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27472 Jul 14- v Jul 14*

### BELFAST CORP. S.A.

CIEN AÑOS
MONTEVIDEO.
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7º Ley Nº 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES DOSCIENTOS MIL
16/6/1994; 425; 3099/3105; 3; 12335/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27474 Jul 14- v Jul 14*

### CIA. MINERVA S.A.

CIEN AÑOS
MONTEVIDEO.
En en exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7º Ley Nº 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CINCUENTA MIL
17/6/1994; 462; 3364/3370; 3; 12376/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27475 Jul 14- v Jul 14*

### JACAREI COMPANY S.A.

CIEN AÑOS
MONTEVIDEO
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos na turales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7º Ley Nº 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CIEN MIL
17/6/1994; 459; 3343/3349; 3; 12373/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27476 Jul 14- v Jul 14*

### SWANFORT S.A.

CIEN AÑOS
MONTEVIDEO
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7º Ley Nº 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CINCUENTA MIL
16/6/1994; 420; 3064/3070; 3; 12330/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27481 Jul 14- v Jul 14*

### KALISTRATA TRADING S.A.

Cien años.
Montevideo
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operacines de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7º Ley Nº 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
U$S 100.000
23 - Junio - 1994; 509; 3693/3699; 3; 12474/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27483 Jul 14- v Jul 14*

### SWANVILLE S.A.

Cien años
Montevideo
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7º Ley Nº 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el regimen al que se acoge.
U$S 50.000
23 - Junio - 1994; 508; 3686/3692; 3; 12473/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27484 Jul 14- v Jul 14*

### TUCANLEY S.A.

Cien años.
Montevideo.
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
U$S 50.000.
23 - Junio - 1994, 510, 3700 al 3707, 3, 12475/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27485 Jul 14- v Jul 14*

### SKYPORT S.A.

CIEN AÑOS.
MONTEVIDEO.
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CINCUENTA MIL.
17/6/1994; 461; 3357/3363; 3; 12375/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27486 Jul 14- v Jul 14*

### LONDONDERRY S.A.

CIEN AÑOS.
MONTEVIDEO.
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CIEN MIL.
16/6/94; 424; 3092/3098; 3; 12334/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27487 Jul 14- v Jul 14*

**KINLAND S.A.**

CIEN AÑOS
MONTEVIDEO
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comercailes e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constiuir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CIEN MIL
16/6/1994; 421; 3071/3077; 3; 12331/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27488 Jul 14- v Jul 14*

**LOWESTOWN S.A.**

CIEN AÑOS
MONTEVIDEO
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servcios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CIEN MIL
17/6/1994; 465; 3385/3391; 3; 12379/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27489 Jul 14- v Jul 14*

**CLACTONSEA S.A.**

CIEN AÑOS.
MONTEVIDEO.
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CIEN MIL.
16/6/1994; 427; 3113/3119; 3; 12337/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27490 Jul 14- v Jul 14*

**COMPAÑIA RAVENNA S.A.**

CIEN AÑOS.
MONTEVIDEO.
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CINCUENTA MIL.
17/6/1994; 463; 3371/3377; 3; 12377/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27491 Jul 14- v Jul 14*

**LAPINTO SOCIEDAD ANONIMA**

Montevideo, 100 años. $ 120.000.
Su objeto es: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamiento de obra y servicios, en los ramos y anexos de alimentación, artículos para el hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, construcción, cuero, deportes, electrotecnia, editorial, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, informática, tabaco, fotografía, forestación, fruticultura, citricultura, frutos del país, hotel, agencia de viajes, imprenta, joyería, juguetería, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, televisión, textil, transporte de personas, cosas y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; B) Compra, venta, arrendamiento, administración y otras cualesquiera operaciones con bienes inmuebles excepto rurales; C) Importaciones, exportaciones, consignaciones, representaciones y comisiones; D) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos antes indicados. INSCRIPTA: 10.5.94; Nº 748; Fº 1492/93; Lº 2.
*28) $ 840,00 1/pub 27492 Jul 14- v Jul 14*

**LOBREDIL SOCIEDAD ANONIMA**

Montevideo, 100 años, $ 120.000. Su objeto es: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamiento de obra y servicios, en los ramos y anexos de alimentación, artículos para el hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, construcción, cuero, deportes, electrotecnia, editorial, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, informática, tabaco, fotografía, forestación, fruticultura, citricultura, frutos del país, hotel, agencia de viajes, imprenta, joyería, juguetería, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, televisión, textil, transporte de personas, cosas y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; B) Compra, venta, arrendamiento, administración y otras cualesquiera operaciones con b ienes inmuebles excepto rurales; C) Importaciones, exportaciones, consignaciones, representaciones y comisiones; D) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos antes indicados. INSCRIPTA 10.5.94, No. 749 Fo. 1494/95; Lo. 2.
*28) $ 840,00 1/pub 27493 Jul 14- v Jul 14*

**DILANFE SOCIEDAD ANONIMA**

Montevideo, 100 años. $ 120.000.
Su objeto es: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamiento de obra y servicios, en los ramos y anexos de alimentación, artículos para el hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, construcción, cuero, deportes, electrotecnia, editorial, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, informática, tabaco, fotografía, forestación, fruticultura, citricultura, frutos del país, hotel, agencia de viajes, imprenta, joyería, juguetería, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, televisión, textil, transporte de personas, cosas y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; B) Compra, venta, arrendamiento, administración y otras cualesquiera operaciones con bienes inmuebles excepto rurales; C) Importaciones, exportaciones, consignaciones, representaciones y comisiones; D) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos antes indicados. INSCRIPTA 10.5.94; Nº 750; Fº 1496/97; Lº 2.
*28) $ 840,00 1/pub 27494 Jul 14- v Jul 14*

**FRESILCO SOCIEDAD ANONIMA**

Montevideo, 100 años. $ 120.000.
Su objeto es: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamiento de obra y servicios en los y anexos de alimentación, artículos para el hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, construcción, cuero, deportes, electrotecnia, editorial, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, informática, tabaco, fotografía, forestación, fruticultura, citricultura, frutos del país, hotel, agencia de viajes, imprenta, joyería, juguetería, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, televisión, textil, transporte de personas, cosas y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; B) Compra, venta, arrendamiento, administración y otras cualesquiera operaciones con bienes inmuebles excepto rurales; C) Importaciones, exportaciones, consignaciones, representaciones y comisiones; D) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos antes indicados. INSCRIPTA: 10.5.94; Nº 751; Fº 1498/99, Lº 2.
*28) $ 840,00 1/pub 27495 Jul 14- v Jul 14*

**VINEDOL SOCIEDAD ANONIMA**

Montevideo, 100 años, $ 120.000. Su objeto es: A) Industrializaqr y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamiento de obra y servicios, en los ramos y anexos de alimentación, artículos para el hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, construcción, cuero, deportes, electrotecnia, editorial, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, informática, tabaco, fotografía, forestación, fruticultura, citricultura, frutos del país, hotel, agencia de viajes, imprenta, joyería, juguetería, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, televisión, textil, transporte de personas, cosas y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; B) Compra, venta, arrendamiento, administración y otras cualesquiera operaciones con bienes inmuebles excepto rurales; C) Importaciones, exportaciones, consignaciones, represen-

taciones y comisiones; D) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos antes indicados. INSCRIPTA: 10.5.94 No. 752 Fo. 1500/01; Lo. 2.

*28) $ 840,00 1/pub 27496 Jul 14- v Jul 14*

**DEMPLATEX SOCIEDAD ANONIMA**

Montevideo, 100 años, $ 120.000. Su objeto es: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamiento de obra y servicios, en los ramos y anexos de alimentación, artículos para el hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, construcción, cuero, deportes, electrotecnia, editorial, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, informática, tabaco, fotografía, forestación, fruticultura, citricultura, frutos del país, hotel, agencia de viajes, imprenta, joyería, juguetería, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, televisión, textil, transporte de personas, cosas y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; B) Compra, venta, arrendamiento, administración y otras cualesquiera operaciones con bienes inmuebles excepto rurales; C) Importaciones, exportaciones, consignaciones, representaciones y comisiones; D) Participación; constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos antes indicados. INSCRIPTA: 6.4.94; No. 580; Fo. 1155/6; Lo. 1; Legajo 11112/94.

*28) $ 840,00 10/pub 27497 Jul 14- v Jul 28*

**TRANS NATION S.A.**

CAPITAL: U$S 200.000.
OBJETO: En el exterior será: A) Realizar y/o administrar operaciones comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, artículos de oficina, automotriz, bebidas, ca rne, caucho, cine, combustibles, cuero, electrónica, fibras sintéticas, joyería, papel, pesca, plático, química, televisión, textil, turismo y vestimenta; B) Realizar y/o administrar inversiones en títulos, bonos, acciones, cédulas, debentures, letras, operaciones agropecuarias y financieras, construcciones, participación o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados, importación, exportación, comisiones, representaciones, reaseguros, seguros y explotación de marcas y bienes incorporales en general; C) Compra, venta, hipoteca, arrendamiento y toda clase de operaciones con bienes inmuebles; D) Prestar servicios en general, realizar asesoría de empresas, consultoría en proyectos de inversión y asistencia técnica y administrativa. En el país, siempre que su activo cumpla con la Ley 11.073, artículo 7o. podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DURACION: Cien años.
DOMICILIO: Montevideo.
INSCRIPCION: 29/06/94; No. 1002 Fo. 1895 al 1895, Lo. No. 2, Legajo 12617/94.

*28) $ 945,00 1/pub 27499 Jul 14- v Jul 14*

**BLICKLAND S.A.**

CAPITAL: U$S 200.000.
OBJETO: En el exterior será: A) Realizar y/o administrar operaciones comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, artículos de oficina, automotriz, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, cuero, eletrónica, fibras sintéticas, joyería, papel, pesca, plástico, química, televisión, textil, turismo y vestimenta; B) Realizar y/o administrar inversiones en títulos, bonos, acciones, cédulas, debentures, letras, operaciones agropecuarias y financieras, construcciones, participación o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados, importación, exportación, comisiones, representaciones, reaseguros, seguros y explotación de marcas y bienes incorporales en general; C) Compra, venta, hipoteca, arrendamiento y toda clase de operaciones con bienes inmuebles; D) Prestar servicios en general, realizar asesoría de empresas, consultoría en proyectos de inversión y asistencia técnica y administrativa. En el país, siempre que su activo en el mismo cumpla con la Ley 11.073, artículo 7o. podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DURACION: Cien años.
DOMICILIO: Montevideo.
INSCRIPCION: 29/06/94, No. 1003 Fo. 1896 al 1896, Lo. No. 2, Legajo 12618/94.

*28) $ 945,00 1/pub 27500 Jul 14- v Jul 14*

**GOOD RIVER S.A.**

CAPITAL: U$S 200.000
OBJETO: En el exterior será: A) Realizar y/o administrar operaciones comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, artículos de oficina, automotriz, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, cuero, electrónica, fibras sintéticas, joyería, papel, pesca, plástico, química, televisión, textil, turismo y vestimenta; B) Realizar y/o administrar inversiones en títulos, bonos, acciones, cédulas, debentures, letras, operaciones agropecuarias y financieras, construcciones, participación o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados, importación, exportación, comisiones, representaciones, reaseguros, seguros y explotación, comisiones, representaciones, reaseguros, seguros y explotación de marcas y bienes incorporales en general; C) Compra, venta, hipoteca, arrendamiento y toda clase de operaciones con bienes inmuevbles; D) Prestar servicios en general, realizar asesoría de empresas, consultoría en proyectos de inversión y asistencia técnica y administrativa. En el país, siempre que su activo cumpla con la Ley 11.073, artículo 7o. podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DURACION: Cien años.
DOMICILIO: Montevideo.
INSCRIPCION: 29/6/94, No. 1004 Fo. 1897 al 1897 Lo No. 2 Legajo 12619/94.

*28) $ 945,00 1/pub 27501 Jul 14- v Jul 14*

**RIVERSEAS S.A.**

CAPITAL: U$S 100.000
OBJETO: En el exterior será: A) Realizar y/o administrar operaciones comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, artículos de oficina, automotriz, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, cuero, electrónica, fibras sintéticas, joyería, papel, pesca, plástico, química, televisión, textil, turismo y vestimenta. B) Realizar y/o administrar inversiones en títulos, bonos, acciones, cédulas, debentures, letras, operaciones, agropecuarias y financieras, construcciones, participación o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados, importación, exportación, comisiones, representaciones, reaseguros, seguros y explotación de marcas y bienes incorporales en general; C) Compra, venta, hipoteca, arrendamiento y toda clase de operaciones con bienes inmuebles: D) Prestar servicios en general, realizar asesoría de empresas, consultoría en proyectos de inversión y asistencia técnica y administrativa. En el país, siempre que su activo cumpla con la ley 11.073, artículo 7o. podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DURACION: Cien años.
DOMICILIO: Montevideo.
INSCRIPCION: 23/6/94, No. 959 Fo. 1850 al 1850, Lo. No. 2, Legajo 12508/94.

*28) $ 945,00 1/pub 27502 Jul 14- v Jul 14*

**SOLFER GARDEN S.A.**

CAPITAL: U$S 100.000.
OVBJETO: En el exterior será: A) Realizar y/o administrar operaciones comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, artículos de oficina, automotriz, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles? cuero, electrónica, fibras sintéticas, joyería, papel, pesca, plástico, química, televisión, textil, turismo y vestimenta; B) Realizar y/o administrar inversiones en títulos, bonos, acciones, cédulas, debentures, letras, operaciones agropecuarias y financieras, construcciones, participación o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados, importación, exportación, comisiones, representaciones, reaseguros, seguros y explotación de marcas y bienes incs en general; C) Compra, venta, hipoteca, arrendamiento y toda clase de operaciones con bienes inmuebles; D) Prestar servicios en general, realizar asesoría de empresas, consultoría en proyectos de inversión y asistencia técnica y administrativa. En el país, siempre que su activo cumpla con la Ley 11.073, artículo 7o. podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DURACION: Cien años.
DOMICILIO: Montevideo.
INSCRIPCION: 23/06/94, No. 960 Fo. 1851 al 1851, Lo. No. 2, Legajo 12509/94.

*28) $ 945,00 1/pub 27503 Jul 14- v Jul 14*

**COEMBU SOCIEDAD ANONIMA**

Capital: $ 184.000.
Plazo: 100 años.
Domicilio: Montevideo.
OBJETO: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras servicios, en los ramos y anexos de agencia de viajes, alimentación, artículos del hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, editorial, elecrtrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, fotocopias, fotografía, fibras sintéticas, frutos del país, hotel, imprenta, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, perfumería, pesca, pintura, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte nacional e internacioanl de personas, cosas, semovientes, noticias, tipografía, turismo, vestimenta, veterinaria, vidrio; B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones: c) Compra, venta, arrendamiento, administración, construcción y toda clase de operaciones con bienes inmuebles, respetando las prohibiciones legales que se hallen en vigencia; D) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados. Inscripción: RPGC No. 1038 Fo. 1948-1949, Libro 2, 04/07/94.

*28) $ 945,00 1/pub 27528 Jul 14- v Jul 14*

**FREETOWN PROPERTIES S.A.**

Cien años.
Montevideo.
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos,

monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CINCUENTA MIL.
28-JUNIO-1994; 556; 4025 al 4032; 3; 12600/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27529 Jul 14- v Jul 14*

## COMPAGNIE MOTPELLIER S.A.

Cien años.
Montevideo.
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CINCUENTA MIL.
28-JUNIO-1994; 557; 4033 al 4040; 3; 12601/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27530 Jul 14- v Jul 14*

## LONDRINA'S TRADE S.A.

Cien años.
Montevideo.
En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, letras, debentures y documentos similares; B) Operaciones de seguros, reaseguros, exportaciones, importaciones, con bienes inmuebles, agropecuarias, financieras, comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, electrónica, espectáculos, comunicaciones, hotelería, productos naturales y sintéticos, química, metales, combustibles, turismo, papel, transporte y de servicios profesionales; C) Participar y constituir empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, respetando el Art. 7o. Ley No. 11.073, podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOLARES CIEN MIL.
28-JUNIO-1994; 558; 4041 al 4048; 3; 12602/94.
*28) $ 630,00 1/pub 27531 Jul 14- v Jul 14*

## URUGESA SOCIEDAD ANONIMA

DENOMINACION: URUGESA SOCIEDAD ANONIMA
CAPITAL: $ 190.000.
DURACION: 50 años.
DOMICILIO: Montevideo.
OBJETO: Su objeto es: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamientos de bienes, obra y servicios, en los ramos y anexos de agencia de viajes, alimentación, artículos del hogar y oficina, automotriz, bazar, bebidas, carne, caucho, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, fotografía, fibras sintéticas, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería e instalaciones sanitarias, públicas, o privadas, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte nacional e internacional de personas, cosas, semovientes, y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, vbeterinaria y vidrio; B) Promoción, comercialización y prestación de todo tipo de servicios de asistencia personal y material a todo tipo de empresas y personas; C) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones y consignaciones; D) Compra, venta, arrendamiento, administración, construcción y toda clase de operaciones con bienes inmuebles; E) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados.
Inscripción: Registro Público y General de Comercio, 20 de junio de 1994, No. 921 Fo. 1793 al Fo. 1794, Libro 2, Legajo 12400/94.
*28) $ 1.155,00 1/pub 27534 Jul 14- v Jul 14*

## LERMISTAR SOCIEDAD ANONIMA

CAPITAL: $ 500.000
DURACION: 100 años
DOMICILIO: Montevideo
OBJETO: A) Industrializar, comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamientos de bienes, obra y servicios, en los ramos y anexos de agencia de viajes, alimentación, artículos del hogar y oficina, automotriz, bazar, bebidas, carne, caucho, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, fotografía, fibras sintéticas, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, públicas o privadas, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte nacional, internacional de personas, cosas, semovientes, y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio; B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones; C) Compra, venta, arrendamiento, administración, construcción y toda clase de operaciones con bienes inmuebles, respetando las prohibiciones legales que se hallen en vigencia; D) Forestación, fruticultura, citricultura y sus derivados, cumpliendo con las disposiciones legales.
INSCRIPCION: 6.7.1994 No. 1048 Fo. 1968 Libro 2.
*28) $ 945,00 1/pub 27535 Jul 14- v Jul 14*

## FINANCIERA GRUTASOL SOCIEDAD ANONIMA

DURACION: 100 años.
OBJETO: en el exterior: A) Realizar y/o administrar inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras y documentos análogos; B) Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones y mandatos; C) Operaciones financieras y agropecuarias, seguros y reaseguros; D) Explotación de marcas, patentes, privilegio sindustriales y bienes incorporales análogos; E) Realizar operaciones comerciales e industriales en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, comunicaciones, construcción, cuero, editorial, electrónica, espectáculos, extractivas, forestación, fibras sintéticas, informática, joyería, lana, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, papel, pesca, plástico, prensa, propaganda, química, servicios profesionales, técnicos y administrativos, televisión, textil, transporte, turismo y vestimenta; F) Compra, venta, hipoteca, arrendamiento, y toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
DOMICILIO: Montevideo.
CAPITAL: U$S 2.000.000.
INSCRIPCION: 28.6.1994 No. 567 Fo. 4105 Libro 3.
*28) $ 840,00 1/pub 27536 Jul 14- v Jul 14*

## MALSON INVESTMENT S.A.

Capital actual: U$S 1.000.000 (dólares americanos un millón).
Inscripción: Registro Público y General de Comercio 23 de junio de 1994, Comunicación 1299 Fo. 3203 Lo. 2 de Comunicaciones. Legajo 10841/94.
*28) $ 210,00 1/pub 27538 Jul 14- v Jul 14*

## ARAZA S.A.
## DISOLUCION ANTICIPADA

Por Asamblea General Extraordinaria de Accionistas de fecha 30/10/87 se resolvió: 1) La disolución anticipada de la Sociedad y su consecuente liquidación. 2) Designar como liquidadora de la Sociedad a Cía. Auditora y Administradora Suizo-Uruguaya S.A.
Inscripción: Registro Público y General de Comercio el 23/6/94 con el Nº 935 del Fº 1814 al Fº 1814 del Libro Nº 2 de Estatutos. Legajo Nº 12487/94.
*28) $ 525,00 1/pub 27546 Jul 14- v Jul 14*

## ALCAN ALUMINIO DEL URUGUAY S.A.

(R.U.C. 210002490013)
Estado de Situación Patrimonial al 31 de diciembre de 1992
ACTIVO, N$
Disponibilidades, 409,355,764
Inversiones Temporales, 4,925,752,374
Créditos por Ventas, 6,419,483,825
Otros Créditos, 1,663,050,803
Bienes de Cambio, 6,788,615,092
Bienes de Uso, 13,233,628,554
TOTAL DEL ACTIVO, 33,439,886,412
Cuentas de Orden y Contingencias, 1,813,498,579
PASIVO
Deudas Comerciales, 6,134,677,043
Deudas Financieras, 2,106,333,504
Deudas Diversas, 3,287,827,031
Previsiones, 120,106,246
Deudas a Largo Plazo, 68,771,241
Capital Social, 1,800,000,000
Ajustes al Patrimonio, 11,804,311,851
Reservas, 1,087,427,815
Resultados Acumulados, 7,030,431,681
TOTAL DEL PASIVO Y PATRIMONIO, 33,439,886,412
Cuentas de Orden y Contingencias, 1,813,498,579

ESTADO DE RESULTADOS POR EL EJERCICIO FINALIZADO AL 31 DE DICIEMBRE DE 1992

INGRESOS OPERATIVOS, 42,044,749,009
Descuentos y Bonificaciones, (365,700,533)
Ingresos Operativos Netos, 41,679,048,476
Costo de los Bienes Vendidos, (30,271,093,517)
Resultado Bruto, 11,407,954,959
Gastos de Administración y Ventas, (7,278,688,836)
Resultados Financieros, 617,595,662
Resultados Diversos, (794,819,845 )
Resultados Extraordinarios, 22,706,137
Ajuste a resultados de Ej. Anteriores, 532,016,271
Impuesto a la renta, 0
Resultado Neto, 4,506,764,348
Angel W. Romay Salvo, Presidente. Bruce V. Hill, Vice-Presidente Ejecutivo Gerente General.
INSPECCION GENERAL DE HACIENDA.División Contralor Contable-Dpto.Estudios Contables-.

*28) $ 573,40 1/pub 27603 Jul 14- v Jul 14*

**COMPAÑIA ORIENTAL DE TRANSPORTE S.A.**
**EMISION DE OBLIGACIONES NEGOCIABLES**

Monto: U$S 1:600.000
Plazo: 360 días.
Interés: LIBOR (6 meses) + 3,5%
Amortización de capital: Al vencimiento.
Moneda de Pago: Dólares de los Estados Unidos de América.
Lugar de pago: Bolsa de Valores de Montevideo.
Fiduciario: Bolsa de Valores de Montevideo.
Instrumentación: Pagaré global depositado en custodia en la Bolsa de Valores de Montevideo.
Autorizada por la Inspección General de Hacienda el 7/7/94.
Inscripta en el Registro Público de Comercio el 7/7/94 con el Nº 1233 al Fº 2224 del Lº 1 de Estatutos. Legajo Nº 12722/94.

*28) $ 630,00 1/pub 27611 Jul 14- v Jul 14*

## REFORMAS

**SOUTH FINANCING SOCIEDAD ANONIMA**
**REFORMA DE ESTATUTOS - ARTICULO 5o.**

ARTICULO 5o. CAPITAL: El capital será de CR$ 21.500.000.oo (veintiún millones quinientos mil cruceiros reales) y estará formado con títulos representativos de una o más acciones ordinarias nominativas de CR$ 1.oo (un cruceiro real) cada una.
REGISTRO: 24.06.94, No. 971 Folio 1862 a 1862, Libro 2, Legajo 2526.

*28) $ 420,00 1/pub 27498 Jul 14- v Jul 14*

**AUTOMOTRIZ FRANCO-URUGUAYA S.A.**
**Reforma de Estatutos**

Asamblea del 30/12/93.
Capital: $ 5.000.000.
Inscripción: No. 1023 Fo. 1929 Lo. 2 Legajo 337/91.

*28) $ 210,00 1/pub 27539 Jul 14- v Jul 14*

**CANDYSUR S.A.**
**REFORMA DE ESTATUTOS**

Por resolución de Asamblea General Extraordinaria de accionistas de fecha 5 de noviembre de 1993, se resolvió modificar el objeto de la sociedad, que será la prestación del servicio de asistencia en tierra a aeronaves que operen en el aeropuerto internacional de Carrasco, Montevideo, Uruguay, y, eventualmente, en otros aeropuertos uruguayos, y actividades que tengan conexión con el mismo o fueren consecuencia del mismo.
Se reformaron asimismo los artículos 3, 4, 8, 21, 26, 27, 28 y 30 de los Estatutos.
Aprobación de la Inspección General de Hacienda: 11 de mayo de 1994.
Inscripción en el Registro Público de Comercio: 5 de julio de 1994, con el Nº 1204 del Fº 2188 del Libro Nº 1 de Estatutos, Legajo Nº 7345/91.

*28) $ 735,00 1/pub 27547 Jul 14- v Jul 14*

**FRIGORIFICO URUGUAYO S.A.**
**Reforma de Estatutos**

Por Asamblea del 28.5.93, se resolvió reducir el capital social a $u 2.100.000, conforme al Art. 293 de Ley 16.060, modificando art. 5o. de los estatutos, que quedará de la siguiente forma:
Art. 5o. El capital social se fija en la suma de dos millones cien mil pesos, compuesto de la siguiente forma:
a) Un millón cincuenta mil pesos documentados por la emisión de acciones ordinarias; b) un millón cincuenta mil pesos documentados por la emisión de acciones preferidas. Las acciones serán de un peso cada una, pudiendo emitirse títulos de una, diez, cincuenta, cien, mil, diez mil, cien mil y doscientos mil acciones.
Los títulos llevaran la numeración de orden correspondiente y la numeración pertinente a las acciones que representen.
Dicho capital podrá ser elevado hasta el quíntuplo por resolución de la Asamblea General Extraordinaria, sin necesidad de reformar los presentes estatutos ni requerir conformidad administrativa.
La Asamblea podrá delegar en el Directorio, la época de emisión, la forma y condiciones de pago, todo de conformidad con el art. 284 de la Ley 16.060.
Los accionistas propietarios de acciones preferidas tienen derecho a: percibir un dividendo fijo del 7% y elegir los directores conforme lo establecen los artículos 10 y 32 de los Estatutos Sociales.
Inscripción: No. 816 Fo. 1606 Lo. 1 Legajo 11672/94.

*28) $ 1.050,00 1/pub 27548 Jul 14- v Jul 14*

**MIRANDIL S.A.**
**en lo sucesivo**
**BMG URUGUAY SOCIEDAD ANONIMA**
**y pasando a ser tipo de "al portador" a "NOMINATIVO"**
**REFORMAS**

Inscripción: Registro Público y General de Comercio de Montevideo el 1 de julio de 1994, con el número 1027 del Folio 1936 al Folio 1937 del Libro número 2 de Estatutos. Legajo número 11369/92.

*28) $ 420,00 1/pub 27572 Jul 14- v Jul 14*

**PREALPINO S.A.**
**en lo sucesivo**
**DOW QUIMICA LATIN AMERICA SOCIEDAD ANONIMA**
**REFORMAS**

Inscripción: Registro Público y General de Comercio de Montevideo el 1 de julio de 1994, con el número 1026 del Folio 1934 al Folio 1935 del Libro número 2 de Estatutos. Legajo número 2443/91.

*28) $ 315,00 1/pub 27573 Jul 14- v Jul 14*

Para la mejor eficacia en la prestación de los servicios que la Dirección Nacional de Impresiones y Publicaciones Oficiales (IM.P.O.), tiene a su cargo, se les recuerda que los avisos de Convocatorias Comerciales deberán ser presentados con una antelación mínima de 10 días a la fecha de la asamblea respectiva.

Para los avisos de Remate, se requieren, para aquel fin, la presentación del edicto con 15 días de anticipación a la fecha de la subasta.

Para evitar errores en la impresión de los avisos judiciales, se ruega claridad en los sellos de los profesionales firmantes al pie de cada edicto